

# LE CANARD PRESSÉ

RESTAURANT TERRASSE



Liste des allergènes à l'accueil. Prix TTC en euros service compris.  
Du lundi au vendredi 11h45/15h, samedi et dimanche 12h/15h, du mercredi au samedi 19h/23h.  
: nous excusons auprès de notre aimable clientèle en cas d'indisponibilité d'un plat ou d'ingrédients.

## LA PLANCHE À PICORER

8 € / PERSONNE  
Minimum 2 personnes

Cochonaille variée & fromage  
ou  
Saumon fumé, tapenade d'olives  
ou  
Cochonaille variée, fromage & saumon fumé, tapenade d'olives

## MENU MALIN

44,50 €

**Salade Périgourdine**  
Mesclun, magret de canard fumé, haricots verts, foie gras  
ou

**Salade de saumon à la Parisienne**  
Mesclun, saumon frais cuit, pomme de terre, mayonnaise, œuf dur  
+

**Magret de canard (+/- 320g)**  
au piment d'Espelette  
ou

**Mi-cuit de saumon façon tataki**  
ou

**Rognons de veau à la crème**  
+

**Crème brûlée à la vanille**  
ou

**Tarte Tatin**

ou

**Baba au rhum**

\*autre dessert supp. 3 €

## MENU CANETON

11,80 €

Enfant -10ans

**1 boisson**

Diabolo ou Sirop à l'eau ou Coca-cola

+

**Steak haché / frites ou**

**Poisson(saumon frais) / frites**

+

**Glace 1 boule**

## LES MAXI SALADES

**Maxi Salade Périgourdine 19€**  
Mesclun, magret de canard fumé, haricots verts, foie gras

**Maxi Brique de chèvre au miel 18€**  
Bouquet de mesclun

**Maxi Salade de foies de volaille 17€**  
Mesclun, œuf dur, vinaigre balsamique

Uniquement le midi hors week-ends et jours fériés

## FORMULE DU MIDI

17,80 €

**Plat du jour ou**  
Tartare de bœuf VBF 150g

+

**Dessert du jour ou**  
Salade de fruits frais ou  
Pana-Cotta ou

**Faisselle nature**  
ou crème ou coulis de fruits rouges ou crème de marron

## MENU EXPRESS

19,60 €

**Terrine de foies de volaille**  
Chutney d'oignons rouges ou

**Salade César**  
Blanc de poulet rôti, croûtons, Grana Padano, tomates, mesclun

**Plat du jour ou**  
Tartare de bœuf VBF 150g

## PLAT DU JOUR OU TARTARE DE BOEUF VBF 150G

14 €

## LES ENTRÉES

Uniquement si suivie d'un plat

**Terrine de foies de volaille 11€**  
Chutney d'oignons rouges

## Salade Périgourdine 14,50€

Mesclun, magret de canard fumé, haricots verts, foie gras

## Perle du Nord 12€

Endives, noix, fourme d'Ambert et pomme granny

## Brique de chèvre et miel, mesclun 12€

**Salade de foies de volaille 12,50€**  
Mesclun, œuf dur, vinaigre balsamique

## Salade César 11,50€

Blanc de poulet rôti, croûtons, Grana Padano, tomates, mesclun

## Salade de saumon à la Parisienne 13€

Mesclun, saumon frais cuit, pomme de terre, mayonnaise, œuf dur

## LES PLATS

### Mi-cuit de saumon façon tataki 22,90€

**Wok de gambas décortiquées 19,20€**  
au quinoa, fèves, poivrons, pois chiche, curry vert, gingembre

**Magret de canard entier (+/- 320g) 25,20€**  
au piment d'Espelette

### Cuisse de canard confite 18,80€

**Rognons de veau à la crème 23,80€**

**Galette Vegan aux protéines de soja 18,50€**  
et ses légumes de saison

Envie de plus de frites, pommes de terre, salade ou légumes + 2,50€

## LES TARTARES

Servis avec frites et salade

### Tartare de Saumon

180g 20,10€ 250g 24,10€

### Duo de Tartare Saumon & Bœuf

22,50€ 25,90€

### Tartare Classique Pur Bœuf VBF

19,10€ 22,10€

### Tartare du Sud Pur Bœuf VBF

21,10€ 24,10€

## LES BURGERS

Servis avec frites et salade  
Précisez la cuisson de votre viande!

Simple Double

### Burger Classique

Steak pur bœuf VBF 150g, tomate, Emmental 16,20€ 20,40€

### Burger Le Veggie

Galette aux protéines végétales, tomate, aubergine et guacamole 16,90€

### Burger Raclette

Raclette, steak pur bœuf, pomme de terre, poitrine fumée, oignon confit 18,20€ 22,90€

### Burger Américain

Steak pur bœuf VBF, cornichon, sauce américaine, cheddar, tomate, oignon 18,20€ 22,90€

## LES DESSERTS

Salade de fruits frais 7,90€ Fondant au chocolat 8,60€

Tarte Tatin 8,60€ Gaufre au sucre 7€

Gaufre au chocolat ou crème de marron 7,30€

Pana-Cotta 7,10€ Café ou thé gourmand 8,80€

Profiteroles au chocolat 8,80€ Crème brûlée à la vanille 8,80€

Baba au Rhum, fruits frais & chantilly 8,80€ Irish Coffee 8,90€

Dessert du jour (le midi uniquement) 6,50€

Fromage blanc nature 4,30€

Fromage blanc crème ou coulis ou crème de marron 4,80€

Fromage selon arrivage 6,50€

## LES GLACES

### Coupe exotique 8,60€

3 boules sorbet exotique, chantilly

### Colonel 8,80€

3 boules sorbet citron, vodka

### Orée des bois 8,60€

Sorbet cassis, framboise, fraise, chantilly, coulis de fruits rouges

### Coupe des îles 8,60€

3 boules glace cacahuète, chocolat, vanille, chantilly

### Dame blanche 8,60€

3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly

### Glace ou sorbet

1 boule 2,60€ 2 boules 4,60€ 3 boules 6,10€

Les parfums de Sorbets :

fraise, framboise, cassis, citron, exotique

Les parfums de Glaces :

chocolat, marron, café, vanille, pistache, cacahuète