

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

4 4 , 5 0 €

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 , 8 0 €

Enfant -10ans

1 boisson

Diabolo ou Sirop à l'eau ou Coca-cola

+

Steak haché / frites

Poisson(saumon frais) / frites

+

Glace 1 boule

Uniquement le midi hors week-ends
et jours fériés

FORMULE DU MIDI

17 , 8 0 €

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 , 6 0 €

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 boeuf VBF 150g

PLAT DU JOUR OU
TARTARE DE BOEUF
VBF 150G

14 €

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

NOU
VEAU

Maxi Salade de saumon

à la Parisienne 17,50€

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

Perle du nord 17€

Endives, noix, fourme d'Ambert
et pomme granny

Maxi Salade César 16,80€

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

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.

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

NOU
VEAU

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€

NOU
VEAU

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

Servi avec frites et salade

180g

250g

Tartare de Saumon

20,10€

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€

Olives, tapenade d'anchois, ail, persil,
ciboulette, huile d'olive, Grana Padano

LES BURGERS

Servi 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€

NOU
VEAU

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

Chocolat Liégeois 8,60€

Glace chocolat & vanille,
chocolat chaud, chantilly

Colonel 8,80€

3 boules sorbet citron, vodka

Café Liégeois 8,60€

Glace café & vanille,
café expresso, chantilly

Orée des bois 8,60€

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

Ardéchoise 8,60€

Glace marron & vanille,
crème de marron,
meringue, chantilly

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