

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 fumé

Bouquet de Mesclun

+

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

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 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 Salade César 16,80€

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

Poke Bowl Saumon & Thon 18,80€

Crudités, saumon et thon marinés,
boulgour, wakamé

Perle du Nord 17€

Endives, noix, fourme d'Ambert
et pomme granny

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

Salade César 11,50€

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

LES PLATS

Mi-cuit de saumon façon tataki 22,90€

Steak de thon rouge snacké 25,80€

NOU
VEAU

Wok de gambas décortiquées 19,50€

au quinoa, fèves, poivrons, pois chiche, curry vert,
gingembre

Magret de canard entier (+/- 320g) 25,20€

au piment d'Espelette

Escalope de poulet à la crème 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

Duo de Tartare Saumon & Bœuf

Tartare Classique Pur Bœuf VBF

Tartare du Sud Pur Bœuf VBF

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

LES BURGERS

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

Simple

Double

Burger Classique

Steak pur bœuf VBF 150g, tomate, Emmental

Burger Le Veggie

Galette aux protéines végétales, tomate,
aubergine et guacamole

NOU
VEAU

Burger Raclette

Raclette, steak pur bœuf,
pomme de terre, poitrine fumée,
oignon confit

Burger Américain

Steak pur bœuf VBF, cornichon, sauce
américaine, cheddar, tomate, oignon

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