

LE CANARD PRESSÉ

RESTAURANT TERRASSE

Liste des allergènes à l'accueil. Prix TTC en euros service compris.

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€

Poulpe fleur à la persillade 28,90€

Daurade royale meunière 32€

Steak de thon rouge snacké 25,80€

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€

Rognons de veau aux morilles 29,90€

Côte de boeuf à la plancha (+/- 380g) 31€

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

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 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

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€

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

LES TARTARES

Servis 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€

Olivs, 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

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

Coupe de framboises nature ou chantilly 8,90€

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 framboises Melba 9€

Framboises, glace vanille, chantilly

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

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