

Uniquement le midi hors week-ends
et jours fériés

FORMULE DU MIDI

18 €

Plat du jour

ou

Tartare de bœuf VBF 150g

Frites, salade

ou

Tartare de boeuf César VBF 150g (+1€)

Frites, salade

+

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

PLAT DU JOUR

OU

TARTARE DE BOEUF
VBF 150G (CÉSAR + 1 €)

14 €

(Un supplément de 1,5 € s'applique pour
toute modification de la garniture du menu du jour.)

FORMULE EXPRESS

20 €

Terrine de canard

au magret fumé

ou

Burrata au pesto

+

Plat du jour

ou

Tartare de boeuf VBF 150g

Frites, salade

ou

Tartare de boeuf César VBF 150g (+1€)

Frites, salade

MENU CANETON

12 €

Enfant -10ans

1 boisson

Diabolo ou Sirop à l'eau ou Coca-cola

+

Steak haché / frites

ou

Poisson(saumon frais) / frites

+

Glace 1 boule

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 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 canard au magret fumé 11€

Bouquet de mesclun & pickles d'oignon rouge

Salade Niçoise 11€

Mesclun, tomates, thon, olives, œuf, poivrons, anchois

Salade César 11,50€

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

Burrata au pesto 10€

Concassé de tomates à l'huile d'olive vierge et basilic

LES PLATS

Mi-cuit de saumon façon tataki 22,90€

Steak de thon rouge snacké 25,80€

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

au piment d'Espelette

Entrecôte (+/- 300g) 26€

Frites, salade (Sélection selon arrivage)

Brochettes de poulet 19,80€

aux épices douces

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

LES DESSERTS

Salade de fruits frais 7,90€

Fondant au chocolat 8,60€

Tarte citron meringuée 8,60€

Pana-Cotta 7,10€

Café ou thé gourmand 8,80€

Crème brûlée à la vanille 8,80€

Irish Coffee 8,90€

Gaufre au sucre 7€

Gaufre au chocolat ou crème de marron 7,30€

Soufflé glacé au Grand Marnier 8,60€

Baba au Rhum,
fruits frais & chantilly 8,80€

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

Fromage blanc nature 4,30€

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

Fromage selon arrivage 6,50€

Coupe exotique 8,60€

3 boules sorbet exotique,
coulis de fruits exotiques, chantilly

Colonel 8,80€

3 boules sorbet citron, vodka

Orée des bois 8,60€

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

LES GLACES

Chocolat Liégeois 8,60€

Glace chocolat & vanille,
chocolat chaud, chantilly

Café Liégeois 8,60€

Glace café & vanille,
café expresso, chantilly

Dame blanche 8,60€

3 boules vanille,
chocolat chaud, chantilly

Ardéchoise 8,60€

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

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

LES BURGERS

Simple Double

Burger Classique

16,80€ 20,80€

Steak pur bœuf VBF 150g, tomate, Emmental

Burger Le Vегgie

16,90€ 20,90€

Galette aux protéines végétales, tomate,
aubergine et guacamole

Burger Américain

18,50€ 22,80€

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

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

LES TARTARES

Servis avec frites et salade 180g 250g

Tartare de Saumon

20,50€ 24,50€

Duo de Tartare Saumon & Bœuf

23€ 26€

Tartare Classique Pur Bœuf VBF

19,50€ 22,50€

Tartare Classique César Pur Boeuf VBF

20,50€ 23,50€

Tartare du Sud Pur Bœuf VBF

21,50€ 24,50€

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

Tartare du Sud César Pur Bœuf VBF

22,50€ 25,50€

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

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