

Uniquement le midi hors week-ends
et jours fériés

FORMULE DU MIDI

18 €

Plat du jour

ou

Tartare de bœuf VBF 150g

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

14 €

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

FORMULE EXPRESS

20 €

Assiette de jambon Serrano

Bouquet de mesclun

ou

Burrata au pesto

+

Plat du jour

ou

Tartare de boeuf VBF 150g

Frites, salade

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 MAXI SALADES & CARPACCIOS

Poke Bowl Saumon & Gambas 19€

Crudités, saumon & gambas marinés
au miel et soja, boulgour, wakamé

Maxi Salade de la Mer 18,80€

Gambas épicées, saumon fumé, mangue,
Feta, bouquet de mesclun, sauce soja aigre
douce

Maxi Salade Italienne 19€

Burrata, artichauts marinés, tomates
confites, jambon cru, coppa, pesto, bouquet
de mesclun

Maxi Salade César 17€

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

Carpaccio de bœuf 17,80€

Grana Padano, citron, pesto, basilic,
frites, salade

Carpaccio de bœuf & Burrata 23,80€

Grana Padano, citron, pesto, basilic,
frites, salade

LES ENTRÉES

Uniquement si suivie d'un plat

Assiette de Jambon Serrano 11,50€

Bouquet de mesclun

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€

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

au piment d'Espelette

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€

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

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

ou

Saumon fumé, tapenade d'olives

ou

Cochonaille variée

& saumon fumé, tapenade d'olives

LES BURGERS

Double

Simple

Burger Italien

Steak pur bœuf VBF 150g, tomate,
basilic, mozzarella & pesto

Burger Américain

Steak pur bœuf VBF 150g, cornichon, sauce
américaine, cheddar, tomate, oignon

Burger Classique

Steak pur bœuf VBF 150g, tomate, Emmental

Burger Le Veggie

Galette aux protéines végétales, tomate,
aubergine et guacamole

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

LES TARTARES

Servis avec frites et salade

250g

180g

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

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

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