## LA PLANCHE À PICORER

**8 €** / *personne*

Burrata, Saumon fumé, Magret fumé,
Terrine de campagne et Tapenade d'olives

*Minimum 2 personnes · En apéritif, ne remplace pas un plat*

## LES ENTRÉES

*Uniquement si suivies d'un plat*

**Terrine de campagne** 11,80 €
*Bouquet de mesclun*

**Salade César** 11,80 €
*Blanc de poulet rôti, croûtons, Grana Padano, tomates, mesclun*

**Foie gras de canard maison** 16 €
*Bouquet de mesclun, toast et chutney de figues*

**Salade Périgourdine** 16 €
*Foie gras de canard maison, haricots verts frais, magret de canard fumé, bouquet de mesclun*

**Brique de St Marcellin au miel & romarin** 11,80 €
*Bouquet de mesclun*

**Assiette de saumon fumé** 11,80 €
*Bouquet de mesclun, toast, citron, beurre*

**La Perle du Nord** 11,80 €
*Endives, noix, Fourme d'Ambert, pomme granny*

## LES PLATS

**Mi-cuit de saumon façon tataki** 23,20 €

**Magret de canard entier (+/- 320 g)** 26 €
*À la crème de cèpes*

**Escalope de poulet, sauce crémeuse au cidre** 20 €

**Rognons de veau** 26 €
*Sauce poivre et Cognac*

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

**Midi** Du lundi au vendredi, de 11h45 à 15h
Samedi et dimanche, de 12h à 15h

**Soir** Du mercredi au samedi, de 19h à 23h

*Liste des allergènes à l'accueil. Prix TTC en euros, service compris. Nous nous excusons auprès de notre aimable clientèle en cas d'indisponibilité d'un plat ou d'ingrédients.*

# Le Canard Pressé

RESTAURANT TERRASSE

*Cuisine gourmande & conviviale*

*Uniquement le midi, hors week-ends et jours fériés*

### FORMULE DU MIDI 18 €

Plat du jour
*ou*
Tartare de bœuf VBF 150 g
*frites, salade*
+
Dessert du jour *ou* Salade de fruits frais *ou* Panna cotta *ou* Faisselle
*nature, crème, coulis de fruits rouges ou crème de marron*

### FORMULE EXPRESS 20 €

Terrine de campagne
*bouquet de mesclun*
*ou*
Brique de St Marcellin au miel & romarin
*bouquet de mesclun*
+
Plat du jour
*ou*
Tartare de bœuf VBF 150 g
*frites, salade*

**Plat du jour** *ou* **Tartare de bœuf VBF 150 g** **14 €**
*Un supplément de 1,50 € s'applique pour toute modification de la garniture du menu du jour.*

## MENU CANETON 12 €

*Enfant – de 10 ans*

1 boisson *Diabolo, sirop à l'eau ou Coca-Cola*
+ Steak haché / frites
*ou* Poisson (saumon frais) / frites
+ Glace 1 boule

## LES DESSERTS

| | | | |
|---|---|---|---|
| Salade de fruits frais | 7,90 € | Fromage blanc nature | 4,30 € |
| Fondant au chocolat | 8,60 € | Fromage blanc *Crème, coulis ou crème de marron* | 4,80 € |
| Panna cotta | 7,10 € | Gaufre au sucre | 7 € |
| Café ou thé gourmand | 8,80 € | Gaufre au chocolat ou crème de marron | 7,30 € |
| Crème brûlée à la vanille de Madagascar | 8,80 € | Soufflé glacé au Grand Marnier | 8,60 € |
| Irish Coffee | 8,90 € | Tarte tatin *Glace vanille* | 8,80 € |
| Baba au rhum *Fruits frais & chantilly* | 8,80 € | | |
| Dessert du jour *Le midi uniquement* | 6,50 € | | |

## LES MAXI SALADES

**Poke Bowl Saumon & Thon** 19 €
*Crudités, saumon & thon marinés au miel et soja, boulgour, wakamé*

**Assiette de saumon fumé** 18,80 €
*Bouquet de mesclun, toast, citron, beurre*

**Foie gras de canard maison** 20 €
*Bouquet de mesclun, toast et chutney de figues*

**Salade Périgourdine** 20 €
*Foie gras de canard maison, haricots verts frais, magret de canard fumé, bouquet de mesclun*

**Salade César** 17,50 €
*Blanc de poulet rôti, croûtons, pétales de Grana Padano, tomates, mesclun*

**La Perle du Nord** 18,20 €
*Endives, noix, Fourme d'Ambert, pomme granny*

**Salade Lyonnaise** 18,80 €
*Bouquet de mesclun, œuf poché, lardons, croûtons*

**Brique de St Marcellin au miel & romarin** 18,80 €
*Bouquet de mesclun*

## LES TARTARES

*Servis avec frites et salade*

| | 250 g | 180 g |
|---|---|---|
| Tartare de saumon | 25 € | 21 € |
| Duo de tartares saumon & bœuf | 27 € | 24 € |
| Tartare classique pur bœuf VBF | 22,80 € | 19,80 € |
| Tartare du Sud pur bœuf VBF *Olives, tapenade d'anchois, ail, persil, ciboulette, huile d'olive, Grana Padano* | 24,80 € | 21,80 € |

## LES BURGERS

| | Double | Simple |
|---|---|---|
| Burger Signature *Steak Charolais 180 g, oignons rouges confits, bacon, cheddar, mayonnaise à l'estragon* | 24 € | 19 € |
| Burger Américain *Steak pur bœuf VBF 150 g, cornichon, sauce américaine, cheddar, tomate, oignon* | 22,20 € | 18,90 € |
| Burger Classique *Steak pur bœuf VBF 150 g, tomate, Emmental* | 21,50 € | 17,50 € |
| Burger Le Veggie *Galette aux protéines végétales, tomate, aubergine et guacamole* | 21,50 € | 17,50 € |

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

## LES GLACES

**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 €
*Sorbets cassis, framboise, fraise, chantilly, coulis de fruits rouges*

**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*

**Glace ou sorbet**
1 boule **2,60 €**
2 boules **4,60 €**
3 boules **6,10 €**

**Parfums de sorbets** : *fraise, framboise, cassis, citron, exotique*
**Parfums de glaces** : *chocolat, marron, café, vanille, pistache*