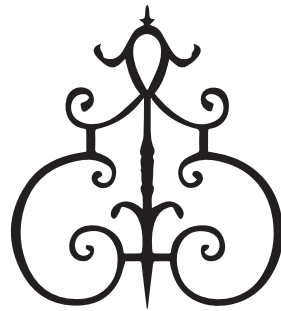


RESTAURANT



LE CANARD
SUR LE TOIT

Pensez à nous contacter pour vos repas de groupe :
commercial@canardsurletoit.com



Apéritifs et Rafrâichissements

Apéritifs

Kir 10 cl (Cassis, Mûre, Pêche)	4.00 €
Kir royal 10 cl	9.00 €
Coupe de champagne 10 cl	9.00 €
Le pêcheur des Combes 10 cl (Gaillac pétillant, crème de pêches de vignes)	6.50 €
Pousse rapière 10 cl (Liqueur d'armagnac aromatisée à l'orange amère)	7.00 €
Ricard 2 cl	4.00 €
Martini, Muscat, Porto, Floc de Gascogne 4 cl	5.00 €
Américano Maison 6 cl	9.00 €
Red Label	7.00 €
Jack Daniels	8.00 €
Singleton, Bushmills, Aberlour 10 ans d'âge, Dalmore 12 ans d'âge	9.00 €
Talisker	10.00 €
Lagavulin	12.00 €
Ketel One	8.00 €
Tanqueray	8.00 €
Tanqueray Ten	10.00 €

Rafrâichissements

Jus de fruits, soda 25 cl	4.00 €
Coca Cola 33 cl	4.00 €
Eau minérale Evian 1L	5.00 €
Eau minérale ½ Evian	3.50 €
Eaux gazeuses Badoit verte et Badoit rouge 1L	5.00 €
Eau gazeuse ½ Badoit	3.50 €
Eau gazeuse Ferrarelle	6.00 €
Bière 25 cl	5.00 €
Bière 50 cl	8.00 €

Formule Midi du jour

Du lundi au vendredi (hors jours fériés)

Entrée, plat ou Plat, dessert

16.50 €

Prix net, service compris

Entrée, plat, dessert

19.50 €

Prix net, service compris

Menu Caneton

13 €

Prix net, service compris

Soft ou jus de fruits

Escalope de poulet en panure de cornflakes

Mi-cuit de chocolat et cœur coulant au Toblerone

Tous nos plats sont issus de produits frais élaborés sur place et cuits sur le moment.

Menu de Saison

26 €

Prix net, service compris
Net prices, service included

Entrées / Starters

Bonbon croustillant de camembert, salade d'endives aux noix

Crusty camembert «candy», endives ans nuts salad

Velouté de Butternut à l'effilochée de canard et noisettes

Butternut cold soup tooped with roasted duck breast and hazeluts

Tartare de cabillaud à la mangue et à l'avocat

Cod, mango and avocado tartar

Plats / Mains

Filet de canette laqué au miel citronné, brochette de pommes de terre marinées

Duck breast coated with citrus honey, marinated and roasted potatoes on skewers

Duo de pates aux crustacés, crémeux au safran

Sea food pasta, topped with a saffron emulsion

Bizotins de volaille du Gers au comté et champignons, polenta au mascarpone

Chicken ballotine stuffed with comté cheese and seasonal mushrooms, salty cream cheese polenta

Desserts / Desserts

Pain perdu au pain d'épices et poires caramélisées

Spices and caramelized pears bread pudding

Carpaccio d'ananas, sirop à la menthe et sorbet piña colada

Pineapple carpaccio, mint syrup and piña colada sorbet

Entremets au chocolat noir, caramel et fruits secs, glace au yaourt bulgare

Homemade caramel, black chocolate and dried fruits cake with a yogurt ice cream

Tous nos plats sont issus de produits frais élaborés sur place et cuits sur le moment.

All our dishes are homemade and prepared from fresh products.

Menu de Saison

35 €

Prix net, service compris
Net prices, service included

Entrées / Starters

Pressé de foie gras aux figues et sa gelée au Minervois blanc

Foie gras stuffed with figues and Minervois jelly

Ravioles de tourteau dans son bouillon Thaï

Edible crab raviole in thaï stock

Œuf cocotte au foie gras et sa mouillette de pain aux céréales

Slow cooked egg stuffed with foie gras and cereals dips

Plats / Mains

Noix d'entrecôte de Black Angus, écrasée de pommes de terre à l'huile de truffe

Tender Black Angus filet with mashed potatoes topped with truffle

Effilochée de raie en tajine aux carottes et aux amandes

Sliced stingray tajine with carrots and almonds

Dos de canard rôti sur le coffre façon Rossini, champignons farcis à la mozzarella

Roasted horizontal cut duck breast Rossini way, seasonal mushrooms stuffed with mozzarella

Desserts / Desserts

Dôme de chocolat, mousse aux marrons et griottes

Chocolate dôme, chestnut cream and small cherries

Tartelette sablé breton, crème cheese cake au citron

Shortbread topped with citrus cream cheese

Poêlée de figues rôties, tuile aux amandes

Roasted figues and almond shortbread

Tous nos plats sont issus de produits frais élaborés sur place et cuits sur le moment.
All our dishes are homemade and prepared from fresh products.

Carte de Saison

À partager / To share

Assortiment de foie gras Maison / Selection of homemade foie gras 22.00 €

Foie gras mi-cuit / Pressé de foie gras aux figues et sa gelée de Minervois blanc / Foie gras poêlé et sur toast de pain grillé
Half cooked foie gras, Foie gras studded with figues and Minervois jelly, Snacked foie gras on toast

Assortiment de tartines / Selection of salty bruschettas 17.00 €

Magret fumé Maison, roquefort, poires et noix / Saumon fumé Maison, mascarpone citronné et avocat
Homemade smoked duck breast, blue cheese, pears and nuts / Homemade smoked salmon, citrus cheese and avocado

Entrées / Starters

Nem d'effilochée de canard et noisettes torréfiées, petite salade 15.00 €
Roasted hazelnuts and duck breast roll with seasonal salad

Velouté de Butternut à l'effilochée de canard et noisettes 12.00 €
Butternut cold soup topped with roasted duck breast and hazelnuts

Bonbon croustillant de camembert, salade d'endives aux noix 14.00 €
Crusty camembert «candy», endives ans nuts salad

Pressé de foie gras aux figues et sa gelée au Minervois blanc 17.00 €
Foie gras stuffed with figues and Minervois jelly

Tartare de cabillaud à la mangue et à l'avocat 15.00 €
Cod, mango and avocado tartar

Ravioles de tourteau dans son bouillon Thaiï 16.00 €
Edible crab raviole in thaiï stock

Œuf cocotte au foie gras et sa mouillette de pain aux céréales 15.00 €
Slow cooked egg stuffed with foie gras and cereals dips

Plats Viandes / Meats

Filet de canette laqué au miel citronné, brochette de pommes de terre marinées 22.00 €
Duck breast coated with citrus honey, marinated and roasted potatoes on skewers

Bizotins de volaille du Gers au comté et champignons, polenta au mascarpone 20.00 €
Chicken ballotine stuffed with comté cheese and seasonal mushrooms, salty cream cheese polenta

Le canard dans tous ses états / « Le canard dans tous ses états » 29.00 €

Emincé de magret de canard, escalope de foie gras poêlée et tartare de figues, parmentier de confit de canard, brochettes de canette laquée
Sliced duck breast, snacked foie gras on toast, sliced duck breast topped with purée and honey coated duck breast skewers

Noix d'entrecôte de Black Angus, écrasée de pommes de terre à l'huile de truffe 26.00 €
Tender Black Angus filet with mashed potatoes topped with truffle

Dos de canard rôti sur le coffre façon Rossini, champignons farcis à la mozzarella 23.00 €
Roasted horizontal cut duck breast Rossini way, seasonal mushrooms stuffed with mozzarella

Carte de Saison

Plats Poissons / Mains fish

Duo de pâtes aux crustacés, crémeux au safran <i>Sea food pasta, topped with a saffron emulsion</i>	20.00 €
Poisson du marché <i>Fresh fish from the market</i>	21.00 €
Effilochée de raie en tajine aux carottes et aux amandes <i>Sliced stingray tajine with carrots and almonds</i>	25.00 €
Trilogie de poissons <i>Fish trilogy</i>	24.00 €
 Plat du jour végétarien <i>Daily vegetarian dish</i>	17.00 €

Desserts / Desserts

Terrine Maison au roquefort, effilochée de canard et noix <i>Homemade blue cheese terrine with sliced duck breasts and nuts</i>	8.00 €
Brie de Meaux de chez Jeannot fourré maison <i>Seasonal stuffed brie de Meaux cheese from Jeannot workshop</i>	8.00 €
Pain perdu au pain d'épices et poires caramélisées <i>Spices and caramelized pears bread pudding</i>	8.50 €
Dôme de chocolat, mousse aux marrons et griottes <i>Chocolate dôme, chestnut cream and small cherries</i>	9.50 €
Tartelette sablé breton, crème cheese cake au citron <i>Shortbread topped with citrus cream cheese</i>	9.00 €
Carpaccio d'ananas, sirop à la menthe et sorbet piña colada <i>Pineapple carpaccio, mint syrup and piña colada sorbet</i>	8.00 €
Entremets au chocolat noir, caramel et fruits secs, glace au yaourt bulgare <i>Homemade caramel, black chocolate and dried fruits cake with a yogurt ice cream</i>	8.50 €
Poêlée de figes rôties, tuile aux amandes <i>Roasted figes and almond shortbread</i>	9.00 €
Café ou thé gourmand <i>Gourmet coffee or tea</i>	9.00 €
Champagne gourmand (mini bouteille de MOËT & CHANDON) <i>Gourmet Moët & Chandon champagne</i>	21.00 €

Tous nos plats sont issus de produits frais élaborés sur place et cuits sur le moment.
All our dishes are homemade and prepared from fresh products.

Vins au Verre

Vins Rouges

15 cl

AOP Bordeaux supérieur - Château Lassime - Médaille d'or

5.00 €

AOP Gaillac - Mas des Combes

5.00 €

 AOP Minervois La Livinière - BIO - Au grè du vent

5.00 €

AOP Corbières Ste Lucie d'Aussou « le rouge »

5.00 €

Vins Rosés

15 cl

AOP Bordeaux supérieur - Château Lassime

5.00 €

AOP Côte de Provence - Do you Tropez

5.00 €

IGP Ile de Beauté Terra Nativa

5.00 €

Vins Blanc

15 cl

VDP Pays d'Oc - Chardonnay Le Pigeonnier

5.00 €

AOP Bordeaux supérieur - L'Or de Lassime

5.00 €

VDP Domaine du Tariquet - Classic

5.00 €

Vins Blanc Doux

15 cl

VDP Domaine du Tariquet premières grives

5.00 €

AOP Gaillac - Mas des Combes

5.00 €

Alcools et Digestifs

4 cl

Cognac - Baron Otard VSOP

8.00 €

Cognac - Fine de Cognac Hennessy

9.00 €

Calvados - Fine Calvados Père Magloire

7.00 €

Rhum Ambré - Diplomatico

10.00 €

Rhum Ambré - Don Papa

10.00 €

Rhum Ambré - Relicario

10.00 €

Rhum Ambré - Zacapa - 23 ans d'âge

15.00 €

Eau de vie de poire - Benoit Serres

7.00 €

Bas Armagnac AOC H. Dartigalongue 1975

12.00 €

Bas Armagnac AOC H. Dartigalongue 1982

10.00 €

Bas Armagnac AOC H. Dartigalongue 1989

9.00 €