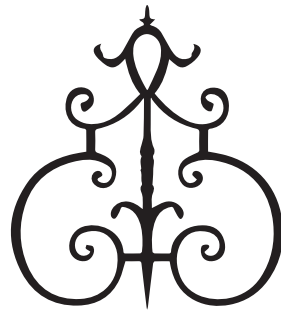


RESTAURANT



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)	4.50 €
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, Suze 4 cl	5.00 €
Américano Maison 6 cl	9.50 €
J&B	8.00 €
Jack Daniels	10.00 €
Singleton, Bushmills, Aberlour 10 ans d'âge, Dalmore 12 ans d'âge	10.00 €
Talisker	10.00 €
Lagavulin	12.00 €

Rafrâichissements

Jus de fruits, soda 25 cl	4.00 €
Coca Cola 33 cl	4.00 €
Eau minérale Evian 75 cl	5.00 €
Eau minérale Evian 50 cl	3.50 €
Eau gazeuse Badoit verte 75 cl	5.00 €
Eau gazeuse Badoit verte 50 cl	3.50 €
Eau gazeuse Ferrarelle	6.00 €
Pression 25 cl	5.00 €
Pression 50 cl	9.00 €
Bière Caporal en 3 variations	6.00 €
Café Nespresso	2.80 €
Thé	4.00 €

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 Corn Flakes, pommes frites maison

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

26 €

Prix net, service compris

Entrées

Gaspacho aux deux poivrons, espuma de Brebis,
bruschetta à la tomate et au jambon

Burrata crémeuse, duo de tomates, pesto et magret fumé Maison

Brochette de crevettes au miel, à l'ail et au citron,
tagliatelles de courgettes et pousses de soja

Plats

Cannellonis au confit de canard et aux pruneaux, tuile au parmesan

Filet de truite Fario au beurre et aux amandes

Faux-filet, façon Tigre qui pleure

Desserts

Tiramisu aux spéculoos, vanille et framboises

La tarte Granola, crème vanillée et fruits rouges

Entremet au chocolat et au thé Matcha

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

Menu

35 €

(Disponible uniquement le soir et week-end)
Prix net, service compris

Entrées

Cheesecake au saumon fumé, œufs de poisson et aneth

Terrine de foie gras aux abricots, au jambon sec et sirop de Minervois

Ceviche de dorade au citron vert et gelée de thé exotique

Plats

Roti de magret aux pommes et aux fruits secs

Filet de cabillaud cuisson basse température, jus d'herbes et noisettes

Médaille de veau, espuma à l'orange et au romarin

Desserts

Petit beurre en tartelette, crémeux pistache et fruits de saison

La fraise en trois façons :

en tartare au basilic et au yuzu, en glace au yaourt Bulgare, en crumble au poivre de Sichuan

Feuille à feuille de tuiles au chocolat et au sucre,
mousseux au chocolat blanc et à la menthe

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

Carte de Saison

À partager

Assortiment de foie gras Maison

Foie gras mi-cuit,
Terrine de foie gras aux abricots, au jambon sec et sirop de Minervois,
Foie gras poêlé sur son toast de pain grillé

22.00 €

Assortiment de tartines du jour

16.00 €

Entrées

Gaspacho aux deux poivrons, espuma de Brebis,
bruschetta à la tomate et au jambon

12.00 €

Brochette de crevettes au miel, à l'ail et au citron,
tagliatelles de courgettes et pousses de soja

14.00 €

Terrine de foie gras aux abricots, au jambon sec et sirop de Minervois

18.00 €

Cheesecake au saumon fumé, œufs de poisson et aneth

15.00 €

Burrata crémeuse, duo de tomates, pesto et magret fumé Maison

13.00 €

Ceviche de dorade au citron vert et gelée de thé exotique

15.00 €

Plats Viandes

Cannellonis au confit de canard et aux pruneaux, tuile au parmesan

21.00 €

Faux-filet, façon Tigre qui pleure

20.00 €

Roti de magret aux pommes et aux fruits secs

24.00 €

Médailon de veau, espuma à l'orange et au romarin

25.00 €

Le canard dans tous ses états

29.00 €

Rôti de magret aux pommes et aux fruits secs, Foie gras poêlé sur pain toasté
Cannelloni au confit de canard et aux pruneaux, Aiguillettes de canard marinées au soja et au miel

Le canard dans tous ses états à partager pour 2 personnes

53.00 €

Carte de Saison

Plats Poissons

Filet de truite Fario au beurre et aux amandes	22.00 €
Filet de cabillaud cuisson basse température, jus d'herbes et noisettes	23.00 €
Poisson du marché	21.00 €
Trilogie de poissons	24.00 €

✔ Plat du jour végétarien 17.00 €

Desserts

Assiette de fromage de chez Jeannot	9.00 €
Tiramisu aux spéculoos, vanille et framboises	8.00 €
Entremet au chocolat et au thé Matcha	8.50 €
La tarte Granola, crème vanillée et fruits rouges	8.50 €
Petit beurre en tartelette, crémeux pistache et fruits de saison	9.00 €
La fraise en trois façons : en tartare au basilic et au yuzu, en glace au yaourt Bulgare, en crumble au poivre de Sichuan	9.50 €
Feuille à feuille de tuiles au chocolat et au sucre, mousseux au chocolat blanc et à la menthe	9.00 €
Café ou thé gourmand	9.00 €
Champagne gourmand (<i>mini-bouteille de Moët & Chandon</i>)	21.00 €

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

Vins au Verre

Vins Rouges

15 cl

AOP Bordeaux supérieur - Château Lassime - Médaille d'or

5.50 €

AOP Gaillac - Mas des Combes

5.50 €

 AOP Minervois La Livinière - BIO - Au grè du vent

5.50 €

AOP Corbières Ste Lucie d'Aussou « le rouge »

5.50 €

Vins Rosés

15 cl

AOP Bordeaux supérieur - Château Lassime

5.50 €

AOP Côte de Provence - Château Reillanne Tradition

5.50 €

IGP Ile de Beauté Terra Nativa

5.50 €

Vins Blanc

15 cl

VDP Pays d'Oc - Chardonnay Le Pigeonnier

5.50 €

AOP Bordeaux supérieur - L'Or de Lassime

5.50 €

Vins Blanc Doux

15 cl

VDP Domaine du Tariquet premières grives

5.50 €

AOP Gaillac - Mas des Combes

5.50 €

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

12.00 €

Rhum Ambré - Zacapa XO

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 €