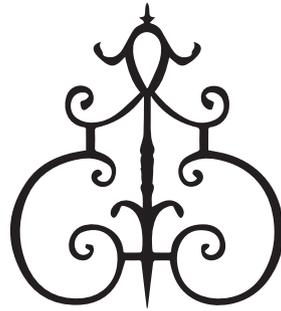


RESTAURANT



LE CANARD
SUR LE TOIT

Pensez à nous contacter pour vos repas de groupe :
servicecommercial@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

Le burger et ses 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

Velouté de Butternut à l'orange, cromesquis d'effilochée de canard

Pressé de duo de poissons, émulsion aux agrumes

Terrine de gorgonzola au mascarpone, à l'effilochée de canard et aux fruits secs, tuile de pain grillé

Plats

Entrecôte poêlée, beurre rouge

Filet de daurade aux écailles d'ails confits

Cuisse de canard confite Maison, en crumble de châtaignes

Desserts

Quenelle de chocolat noir,
compotée de fruits de saison et son feuilleté caramélisé

Poire pochée au vin blanc, au miel et aux épices

Tartelette aux noix et aux fruits secs, caramel beurre salé

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

Menu

35 €

Prix net, service compris

Entrées

Œuf mollet et pané, bouillon de champignons des bois, chips de lard fumé

Duo de foie gras Maison

Marbré au Madiran et au fruit de saison, Poêlée aux pommes caramélisées

Poêlée de noix de st-Jacques et de gambas sur panais rôtis, vinaigrette de carottes

Plats

Cassoulet gourmand, salade aillée

Pavé de Turbot poché au lait, sauce au beurre salé

Filet de bœuf, sauce aux morilles, brioche toastée au Reblochon

Desserts

Suprême d'agrumes, corolle et crémeux de citron

Tarte Tatin revisitée façon mille-feuille

Vacherin aux marrons, compotée de clémentines

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

Carte de Saison

À partager

Planche de foie gras Maison

Marbré de foie gras au Madiran et au fruit de saison,
Foie gras mi-cuit,
Foie gras poêlé aux pommes caramélisées

22.00 €

Planche de canard

Tartines de fromage frais aux noix et chips de magret fumé,
Bonbons de foie gras,
Cromesquis d'effilochée de canard

19.00 €

Entrées

Terrine de gorgonzola au mascarpone, à l'effilochée de canard et aux fruits secs, tuile de pain grillé

Œuf mollet et pané, bouillon de champignons des bois, chips de lard fumé

14.00 €

15.00 €

Velouté de Butternut à l'orange, cromesquis d'effilochée de canard

Poêlée de noix de st-Jacques et de gambas sur panais rôtis, vinaigrette de carottes

12.00 €

17.00 €

Duo de foie gras Maison :

Marbré au Madiran et au fruit de saison, Poêlée aux pommes caramélisées

18.00 €

Pressé de duo de poissons, émulsion aux agrumes

14.00 €

Plats Viandes

Cuisse de canard confite Maison, en crumble de châtaignes

Entrecôte poêlée, beurre rouge

21.00 €

23.00 €

Cassoulet gourmand, salade aillée

Filet de bœuf, sauce aux morilles, brioche toastée au Reblochon

25.00 €

27.00 €

Le burger du Canard

Steak haché de canard, confit d'oignons, fromage de brebis

19.00 €

Carte de Saison

Le canard dans tous ses états

Magret aux amandes et aux agrumes, Cromesquis d'effilochée de canard
Chips de magret, Bonbon de foie gras

28.00 €

Magret de canard aux amandes et aux agrumes

23.00 €

Supplément foie gras

4.00 €

Plats Poissons

Filet de daurade aux écailles d'ails confits

22.00 €

Pavé de Turbot poché au lait, sauce au beurre salé

27.00 €

Poisson du marché, beurre blanc citronné

21.00 €

✓ Plat du jour végétarien

17.00 €

Desserts

Tartelette aux noix et aux fruits secs, caramel beurre salé

8.00 €

Suprême d'agrumes, corolle et crémeux de citron

8.50 €

Quenelle de chocolat noir, compotée de fruits de saison et son feuilleté caramélisé

8.00 €

Vacherin aux marrons, compotée de clémentines

9.00 €

Tarte Tatin revisitée façon mille-feuille

8.50 €

Poire pochée au vin blanc, au miel et aux épices

8.00 €

Café très gourmand

9.00 €

Champagne gourmand (*mini-bouteille de Moët & Chandon*)

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 gré 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 €

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 €

Digestifs divers « demandez au Maître d'Hôtel »