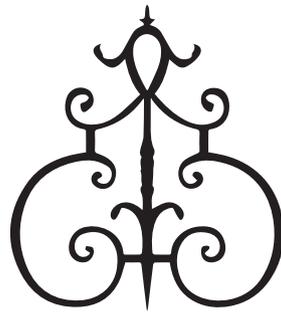


RESTAURANT



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 petits pois, bruschetta au crémeux de chèvre et de pesto

Cigare de joue de porc aux légumes de saison

Entremet de guacamole aux crevettes sur toast de pain de mie noir

Plats

Canette laquée au miel de romarin

Pavé de sandre, réduction au vin rouge, piquillos et cubes de chorizo

Entrecôte, sauce Chimichurri

Desserts

Croustillant de céréales au miel, pommes granny et pistaches

Soupe de fruits exotiques à l'estragon, sorbet fruits de la passion

Mousse de chocolat rubis framboise sur biscuit à la cuillère,
brisures de meringues

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

Menu

35 €

Prix net, service compris

Entrées

Gravlax de bœuf, parmesan et roquette

Filet de rouget Barbet sur crémeux de carottes et son bouillon Thaï

Duo de foie gras Maison :

Mi-cuit au bas Armagnac et poêlé, chutney de tomates vertes

Plats

Filet de bœuf en crumble de foie gras

Rôti de lotte au lard fumé, beurre de thym

Dos de canard rôti sur le coffre et escalope de foie gras poêlée

Desserts

Assortiment de sorbets, fruits frais au sirop à la menthe dans sa corolle

Chenille de chocolat intense, feuillantine au praliné

Tarte sablée de dulce de leche et framboises

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 Foie gras mi-cuit au bas Armagnac, Crèmeux au foie gras sur toast de pain de mie noir, Foie gras poêlé, chutney de tomates vertes	23.00 €
---	---------

Entrées

Velouté de petits pois, bruschetta au crèmeux de chèvre et de pesto	12.00€
Cigare de joue de porc aux légumes de saison	14.00€
Entremet de guacamole aux crevettes sur toast de pain de mie noir	15.00€
Gravlax de bœuf, parmesan et roquette	15.00€
Filet de rouget Barbet sur crèmeux de carottes et son bouillon Thaï	14.00€
Duo de foie gras Maison : Mi-cuit au bas Armagnac et poêlé, chutney de tomates vertes	17.00€

Plats Viandes

Canette laquée au miel de romarin	22.00€
Entrecôte, sauce Chimichurri	23.00€
Filet de bœuf en crumble de foie gras	27.00€
Dos de canard rôti sur le coffre et escalope de foie gras poêlée	25.00€
La côte de Porc Noir de Bigorre (selon arrivage)	22.00€
Le burger du Canard (steak haché de canard, confit d'oignons, fromage de brebis)	19.00€
Le canard dans tous ses états (Dos de canard rôti sur le coffre, nem d'effilochée de confit de canard, toast de foie gras poêlé, chutney de tomates vertes, brochette de canette laquée au miel de romarin)	28.00€

Carte de Saison

Plats Poissons

Pavé de sandre, réduction au vin rouge, piquillos et cubes de chorizo	22.00€
Rôti de lotte au lard fumé, beurre de thym	26.00€
Poisson du marché, beurre blanc citronné	21.00€
✓ Plat du jour végétarien	17.00€

Desserts

Croustillant de céréales au miel, pommes granny et pistaches	8.00€
Soupe de fruits exotiques à l'estragon, sorbet fruits de la passion	8.50€
Mousse de chocolat rubis framboise sur biscuit à la cuillère, brisures de meringues	8.00€
Assortiment de sorbets, fruits frais au sirop à la menthe dans sa corolle	8.50€
Chenille de chocolat intense, feuillantine au praliné	9.00€
Tarte sablée de dulce de leche et framboises	8.50€
Café très gourmand	9.00 €
Champagne très 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 €

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 »