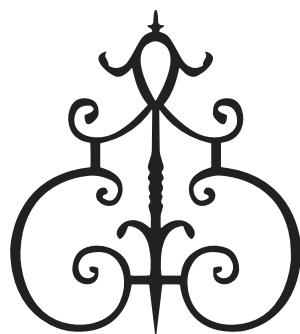


RESTAURANT



LE CANARD
SUR LE TOIT

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



Apéritifs et Rafraîchissements

Apéritifs

Kir 10 cl (Cassis, Mûre, Pêche)	4.50 €
Kir royal 10 cl	10.00 €
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 €
Sélection de vin au verre "Les 3 couleurs"	5.70 €

Rafraîchissements

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

14 €

Prix net, service compris

Soft ou jus de fruits

Cheeseburger et ses pommes frites Maison

Mi-cuit cœur coulant au chocolat

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

Menu

28 €

Prix net, service compris

Entrées

Mousse de Beaufort des Alpagnes aux herbes fraîches, aux noisettes et petits croûtons

Cigares de saumon fumé à la crème acidulée au citron sur tapis de guacamole

Œuf mollet pané sur crémeux de polenta, tuile de parmesan

Carpaccio de melon au magret fumé et au jambon Serrano

Plats

Entrecôte Simmental, sauce chimichurri

Filet de daurade, vierge de légumes aux cacahuètes torréfiées

Suprême de pintade, crumble au cheddar et au citron

Desserts

Fine gelée de fraises, éclats de meringues et framboises

Nougat glacé Maison

Cœur coulant au chocolat noir, glace à la crème d'Isigny

Menu

37 €

Prix net, service compris

Entrées

Duo de foie gras
En terrine aux abricots et au café
En sucette au sésame et wasabi

Carpaccio de noix de St-Jacques à la passion et aux éclats de framboises

Asperges tièdes, crumble au parmesan et au citron, chips de lard

Velouté aux deux poivrons, bruschetta au crémeux de chèvre
et ventrèche de porc noir de Bigorre grillée

Plats

Filet de bœuf, sauce crémeuse aux cassis

Bar entier grillé sur fondue de fenouil au chorizo

Côte de porc noir de Bigorre à l'ail et au thym, amandes effilées

Desserts

Méli-mélo de fruits frais de saison et ses chips de brick caramélisés

Toblerone de chocolat au lait aux fruits secs

Charlotte aux biscuits de Reims et aux fraises

Carte de Saison

À partager

Planche de foie gras	26.00 €
En terrine aux abricots et au café, Poêlé à l'ail et au persil, En sucette au sésame et wasabi	
Planche de canard	21.00 €
Cassolette de cœurs de canard persillés et piquillos, Tartare d'aiguillettes de canard et de magret fumé aux copeaux de fromage de brebis et roquette, Cromesquis d'effilochée de canard confit	

Entrées


Œuf mollet pané sur crémeux de polenta, tuile de parmesan	16.00€
Carpaccio de noix de St-Jacques à la passion et aux éclats de framboises	19.00€
Duo de foie gras :	23.00€
En terrine aux abricots et au café En sucette au sésame et wasabi	
Mousse de Beaufort des Alpes aux herbes fraîches, aux noisettes et petits croûtons	15.00€
Velouté aux deux poivrons, bruschetta au crémeux de chèvre et ventrèche de porc noir de Bigorre grillée	17.00€
Cigares de saumon fumé à la crème acidulée au citron sur tapis de guacamole	16.00€
Carpaccio de melon au magret fumé et au jambon Serrano	15.00€
Asperges tièdes, crumble au parmesan et au citron, chips de lard	18.00€

Carte de Saison

Plats Viandes

Côte de porc noir de Bigorre à l'ail et au thym, amandes effilées	26.00€
Entrecôte Simmental, sauce chimichurri	25.00€
Le Burger du Canard Steak haché de canard, sauce au foie gras, fondue de brebis, confiture de tomates vertes	20.00€
Filet de bœuf, sauce crémeuse aux cassis	29.00€
Le Canard dans tous ses états Cubes de magret sauce crémeuse de cassis, brochette d'aiguillette laquée, cromesquis de canard confit, cassolette de cœurs de canard persillés aux piquillos, frites dentelles	30.00€
Suprême de pintade, crumble au cheddar et au citron	22.00€

Plats Poissons

Filet de daurade, vierge de légumes aux cacahuètes torréfiées	23.00€
Bar entier grillé sur fondue de fenouil au chorizo	26.00€
Poisson du marché (selon arrivage)	22.00€
 Plat végétarien	18.00€

Desserts

Cœur coulant au chocolat noir, glace à la crème d'Isigny	8.50€
Méli-mélo de fruits frais de saison et ses chips de brick caramélisés	9.00€
Charlotte aux biscuits de Reims et aux fraises	9.00€
Fine gelée de fraises, éclats de meringues et framboises	9.00€
Nougat glacé Maison	8.50€
Toblerone de chocolat au lait aux fruits secs	9.00€
Café très gourmand	10.00 €

Vins au Verre

Vins Rouges

12 cl

AOP Bordeaux supérieur - Château Lassime - Médaille d'or	5.70 €
AOP Gaillac - Mas des Combes	5.70 €
AOP Minervois Domaine La Raviole « A Tempo »	5.70 €
AOP Corbières Ste Lucie d'Aussou « Le Rouge »	5.70 €

Vins Rosés

12 cl

AOP Bordeaux supérieur - Château Lassime	5.70 €
AOP Côte de Provence - Château Reillanne Tradition	5.70 €

Vins Blanc

12 cl

VDP Pays d'Oc - Chardonnay Le Pigeonnier	5.70 €
AOP Bordeaux supérieur - L'Or de Lassime	5.70 €

Vins Blanc Doux

12 cl

AOP Villa Chambre d'Amour - Gros Manseng	5.70 €
Domaine de Tariquet « Premières Grives » IGP	5.70 €
AOP Gaillac - Mas des Combes	5.70 €

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 »	