LA CARTE DES PLATS

FORMULES DU JOUR

DU LUNDI AU VENDREDI LE MIDI *(HORS WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS)*

ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT 16.50€ ENTRÉE / PLAT / DESSERT 19.50€

LES PLANCHES À PARTAGER

La planche de duo de foie gras Maison	*22.00€*
La planche de Canard	*19.00€*
La planche d'Antipasti	*17.00€*

LES GRANDES SALADES

La Coin-Coin *23.00€*
Salade, tranches de magret grillés, cromesquis de canard confit, copeaux de foie gras, nectarines grillées

La Cyclade *16.00€*
Melon, pastèque, tomates, féta, olives noires, menthe

Le retour de la pêche *20.00€*
Salade, crevettes et saumon marinés, truite fumée, avocat, pommes vertes

La Caprese *19.00€*
Salade, méli-mélo de tomates, burrata, pesto de basilic, nectarines grillées, jambon de parme, pignons, roquette

LES ENTRÉES

Les cabécous chauds au miel sur son carpaccio de courgettes aux pignons	*13.00€*
Le tartare aux deux saumons, aux pommes vertes sur son guacamole	*14.00€*
Le gaspacho, dès de féta et petits croûtons	*12.00€*
Le tartare de canette et de magret fumé aux copeaux de fromage de brebis	*14.00€*
Le melon en carpaccio au magret fumé et au parmesan	*13.00€*

LES POISSONS BBQ

La brochette de gambas au beurre d'ail et persil	*23.00€*
La seiche entière et son aïoli	*20.00€*
La parillada de poissons	*27.00€*
Le pavé de saumon laqué au miel et au soja	*21.00€*

LES **VIANDES BBQ**

Le magret entier de canard *(300g env.)*	*23.00€*
La côte de porc noir de Bigorre à l'ail et au thym	*26.00€*
Les brochettes de kefta à la menthe	*19.00€*
Les brochettes de poulet mariné au citron et aux herbes, sauce au yaourt Grec à la menthe	*18.00€*
Le mix-grilled de viandes *(selon arrivage)*	*25.00€*
Le faux-filet façon « larmes du Tigre »	*21.00€*
L'entrecôte Simmental *(350g env.),* **sauce Chimichurri**	*25.00€*
Les côtelettes d'agneau aux herbes de Provence	*21.00€*

LES **PLATS**

Le risotto de coquillettes au canard confit et à la mozzarella	*20.00€*
Le curry de crevettes au citron et à la noix de coco	*18.00€*
Les pennes aux poivrons et à la Burrata	*17.00€*
Le burger du Canard	*20.00€*

(steak haché de canard, sauce au foie gras, fondue de Brebis, confiture de tomates vertes)

LES **DESSERTS**

La soupe de fraises à la menthe, glace au yaourt Bulgare		*7.50€*
Le banoffee		*8.00€*
Le cœur coulant au chocolat noir, glace à la crème d'Isigny		*8.50€*
Le crumble à la banane et au Nutella		*7.50€*
Le tiramisu aux fruits rouges et aux spéculoos		*8.00€*
Le tartare de fruits de saison à la menthe, sorbet framboise		*7.50€*
Les glaces et les sorbets	*2 boules*	*3.50€*
	3 boules	*5.00€*
Le chocolat et le café liégeois		*7.00€*
Le café très gourmand		*10.00€*

LA PISCINE
DU CANARD

J'PEUX **PAS**
J'AI