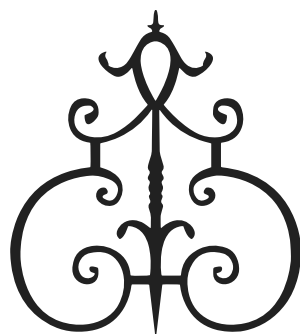


RESTAURANT



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

17.50 €

Prix net, service compris

Entrée, plat, dessert

20.50 €

Prix net, service compris

Menu Caneton

16 €

Prix net, service compris

Soft ou jus de fruits

Escalope de poulet en panure de corn flakes
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

29 €

Prix net, service compris

Entrées

Mousse de Bleu d'Auvergne, pickles d'oignons rouges,
herbes fraîches et petits croûtons

Velouté de Butternut infusé à l'orange, cromesquis de canard confit
aux noisettes et tuile de pain grillé

Œuf mollet pané aux noisettes, espuma d'épinards au parmesan,
chips de porc Noir de Bigorre

Plats

Entrecôte Simmental, sauce au foie gras et à l'Armagnac

Poulpe caramélisé sur polenta crémeuse aux noisettes

Ballotine de volaille du Gers farcie aux champignons, sauce à la cancoillotte

Desserts

Tartelette au chocolat blanc et aux clémentines rôties

Poire pochée, chocolat chaud à la menthe

Rosace d'oranges au miel, aux pistaches et tuile aux amandes

Menu

38 €

Prix net, service compris

Entrées

Ravioles de gambas à la citronnelle, dans son bouillon Thaï

Duo de foie gras

Pressé à la mirabelle et au pain d'épices

Mi-cuit aux pruneaux et à l'Armagnac

Gravlax de thon, gingembre confit, larme de wasabi

Plats

Double face de magret de canard et de foie gras

Risotto aux gambas, au champagne et au parmesan

Filet de bœuf contisé aux anchois

Desserts

Chaud froid d'ananas

Mi-cuit cœur coulant à la crème de marrons, glace aux agrumes

Pavlova aux coings confits

Carte de Saison

À partager

Planche de foie gras	26.00 €
Pressé à la mirabelle et au pain d'épices Escalope poêlée aux coings Mi-cuit aux pruneaux et à l'Armagnac	
Planche de canard	22.00 €
Tartare d'aiguillettes de canard aux copeaux de fromage de brebis Cromesquis d'effilochée de canard confit aux noisettes Toast de pain de campagne, crémeux de Bleu d'Auvergne et magret séché	

Entrées

Œuf mollet pané aux noisettes, espuma d'épinards au parmesan, chips de porc Noir de Bigorre	16.00€
Gravlax de thon, gingembre confit, larme de wasabi	19.00€
Mousse de Bleu d'Auvergne, pickles d'oignons rouges, herbes fraîches et petits croûtons	15.00€
Velouté de Butternut infusé à l'orange, cromesquis de canard confit aux noisettes et tuile de pain grillé	16.00€
Duo de foie gras : Pressé à la mirabelle et au pain d'épices Mi-cuit aux pruneaux et à l'Armagnac	22.00€
Ravioles de gambas à la citronnelle, dans son bouillon Thai	18.00€

Carte de Saison

Plats Viandes

Entrecôte Simmental, sauce au foie gras et à l'Armagnac	26.00€
Ballotine de volaille du Gers farcie aux champignons, sauce à la cancoillotte	24.00€
Double face de magret de canard et de foie gras	27.00€
Filet de bœuf contisé aux anchois	28.00€
Le Burger du Canard Steak haché de canard, confit d'oignons, sauce aux copeaux de foie gras et à l'Armagnac, fondue de fromage de brebis	21.00€
Le Canard dans tous ses états Cubes de magret grillés, manchon de canard confit Maison, escalope de foie gras poêlé, frites allumettes	30.00€

Plats Poissons

Risotto aux gambas, au champagne et au parmesan	26.00€
Poulpe caramélisé sur polenta crémeuse aux noisettes	25.00€
Poisson du marché (selon arrivage)	22.00€
✔ Poke bowl du jour	18.00€
✔ Burger végétarien	18.00€

Desserts

Tartelette au chocolat blanc et aux clémentines rôties	9.00 €
Rosace d'oranges au miel, aux pistaches et tuile aux amandes	8.50 €
Chaud froid d'ananas	9.00 €
Poire pochée, chocolat chaud à la menthe	8.50 €
Pavlova aux coings confits	9.00 €
Mi-cuit cœur coulant à la crème de marrons, glace aux agrumes	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 »	