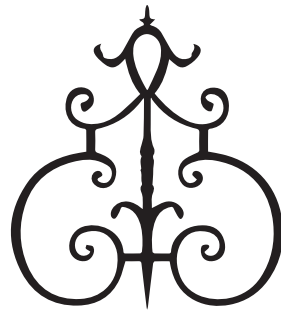


RESTAURANT



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)	5.50 €
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 €

Rafrâichissements

Jus de fruits, soda 25 cl	4.00 €
Coca Cola 33 cl	4.00 €
Eau minérale Abatilles plate 75 cl	5.00 €
Eau minérale Abatilles plate 33 cl	3.70 €
Eau gazeuse Abatilles pétillante 75 cl	5.00 €
Eau gazeuse Abatilles pétillante 33 cl	3.70 €
Eau gazeuse Ferrarelle	6.00 €
Pression 25 cl	5.00 €
Pression 50 cl	9.00 €
Bière Caporal en 3 variations	6.00 €
Café Nespresso	2.50 €
Thé	3.50 €

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

30 €

Prix net, service compris

Entrées

Velouté de petits pois, burrata crémeuse, vierge de légumes

Cheesecake au saumon fumé et au fromage frais aux herbes

Trio de tomates d'Antan en tartare aux herbes et aux olives noires,
crumble de parmesan, sorbet roquette à la fleur de sel (selon arrivage)

Ravioles de gambas à la citronnelle, dans son bouillon Thaï

Plats

Entrecôte Simmental, sauce chimichurri

Linguine aux gambas, sauce crémeuse aux crustacés au piment d'Espelette

Côte de porc noir de Bigorre, sauce Choron

Desserts

Panna cotta au lait de coco, rhubarbes pochées et fraises fraîches

Dôme à la mousse au chocolat, cœur caramel coulant

Corolle craquante, crémeux au citron et fruits de saison

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

Menu

39 €

Prix net, service compris

Entrées

Boule de guacamole, sauce aux petits pois et croquant de parmesan

Tartare de bar au citron et gingembre, sorbet à la betterave et vinaigre Balsamique

Foie gras de canard mi-cuit à la framboise, chutney à la rhubarbe

Asperges tièdes et son œuf mollet, chips de ventrêche de porc noir de Bigorre
sur son sablé au comté (selon arrivage)

Plats

Pavé de veau, cuisson basse température, jus corsé

Poulpe grillé à l'ail et au citron, mayonnaise aux herbes, risotto à l'encre de seiche

Double face de magret de canard et de foie gras à la sauge et au poivre de Sichuan

Desserts

Finger au chocolat rocher, mousse de mascarpone au café

La fraise dans tous ses états

Biscuit croquant, mousse au citron gingembre, framboises
et crème glacée au sablé Breton

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 Mi-cuit à la framboise, Escalope poêlée, rhubarbe confite, Mi-cuit au poivre de Sichuan	28.00 €
Planche de canard Tartare de magret aux copeaux de fromage de brebis, Cromesquis d'effilochée de canard confit, Tartine à la burrata crémeuse et au magret séché	23.00 €

Entrées

Velouté de petits pois, burrata crémeuse, vierge de légumes	16.00€
Tartare de bar au citron et gingembre, sorbet à la betterave et vinaigre Balsamique	19.00€
Boule de guacamole, sauce aux petits pois et croquant de parmesan	18.00€
Trio de tomates d'Antan en tartare aux herbes et aux olives noires, crumble de parmesan, sorbet roquette à la fleur de sel (selon arrivage)	15.00€
Ravioles de gambas à la citronnelle, dans son bouillon Thaï	17.00€
Foie gras de canard mi-cuit à la framboise, chutney à la rhubarbe	22.00€
Cheesecake au saumon fumé et au fromage frais aux herbes	16.00€
Asperges tièdes et son œuf mollet, chips de ventrèche de porc noir de Bigorre sur son sablé au comté (selon arrivage)	18.00€

Plats Viandes

Magret de canard gras entier (env. 450g)	29.00€
Côte de porc noir de Bigorre, sauce Choron	26.00€
Double face de magret de canard et de foie gras à la sauge et au poivre de Sichuan	28.00€
Entrecôte Simmental, sauce chimichurri (env. 350g)	26.00€

Carte de Saison

Pavé de veau, cuisson basse température, jus corsé	27.00€
Le Canard dans tous ses états (cubes de magret grillés, manchon de canard confit Maison, escalope de foie gras poêlée et rhubarbe confite, frites allumettes)	30.00€
Le Burger de canard confit (effilochée de canard confit, sauce au Reblochon, oignons frits, tomate et salade)	19.00€
Le Burger du Canard (steak haché de canard, confit d'oignons, sauce aux copeaux de foie gras à l'Armagnac, fondue de fromage de brebis)	22.00€

Plats Poissons

Linguine aux gambas, sauce crémeuse aux crustacés au piment d'Espelette	26.00€
Poulpe grillé à l'ail et au citron, mayonnaise aux herbes, risotto à l'encre de seiche	26.00€
Poisson du marché (selon arrivage)	23.00€
✔ La tortilla Bowl (tortilla, œufs brouillés, guacamole, tartare de tomates, parmesan)	18.00€
✔ Le Poke Bowl du jour	19.00€

Desserts

Panna cotta au lait de coco, rhubarbes pochées et fraises fraîches	9.00€
Finger au chocolat rocher, mousse de mascarpone au café	9.50€
Corolle craquante, crémeux au citron et fruits de saison	9.00€
La fraise dans tous ses états	9.00€
Biscuit croquant, mousse au citron gingembre, framboises et crème glacée au sablé Breton	9.50€
Dôme à la mousse au chocolat, cœur caramel coulant	9.00€
Café ou thé gourmand	11.00 €

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

Vins au Verre

Vins Rouges

AOP Bordeaux supérieur - Château Lassime - Médaille d'or	10 cl	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

AOP Bordeaux supérieur - Château Lassime	10 cl	5.70 €
AOP Côte de Provence - Château Reillanne Tradition		5.70 €

Vins Blanc

VDP Pays d'Oc - Chardonnay Le Pigeonnier	10 cl	5.70 €
AOP Bordeaux supérieur - L'Or de Lassime		5.70 €

Vins Blanc Doux

AOP Villa Chambre d'Amour - Gros Manseng	10 cl	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 »		