

# CARTE DES PLATS

## FORMULES DU JOUR

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

ENTRÉE / PLAT ou PLAT / DESSERT 17.50€

ENTRÉE / PLAT / DESSERT 20.50€

## LES PLANCHES À PARTAGER

<b>La Planche de foie gras de canard Maison</b>	27.00€
<b>La Planche d'Antipasti</b>	19.00€
<b>La Planche de Jambon Iberico de Bellota coupé à la main</b>	21.00€
<b>La Planche de fromages</b>	15.00€

## LES GRANDES SALADES

<b>La Coin-Coin</b>	23.00€
<i>Salade, tranches de magret grillés, fingers de canard confit, copeaux de foie gras, nectarines grillées</i>	
<b>La Cabri</b>	17.00€
<i>Salade, cabécous chauds au miel, tagliatelles de courgettes, chips de porc noir de Bigorre, pignons de pin</i>	
<b>La Pouillata</b>	19.00€
<i>Salade, méli-mélo de tomates, burrata, pesto de basilic, jambon de parme, Focaccia, nectarines grillées, pignons de pin</i>	
<b>Le retour de la pêche</b>	20.00€
<i>Salade, toast de pain de mie noir à la crème Mascarpone citronnée et au saumon fumé, crevettes marinées, avocat</i>	
<b>La Cyclade</b>	16.00€
<i>Melon, pastèque, féta, tomates, concombre, olives noires, pain pita</i>	

## LES ENTRÉES

<b>Les fingers d'effilochée de canard confit aux champignons</b>	14.00€
<b>Pancake de courgettes, burrata et saumon fumé</b>	15.00€
<b>Le gaspacho, vierge de légumes, petits croûtons</b>	12.00€
<b>Le melon en carpaccio au magret fumé et au parmesan</b>	13.00€

## LES VIANDES BBQ

<b>Le dos de canard laqué entier</b> (pour 2 personnes env. 1kg300)	63.00€
<b>Le magret de canard gras entier</b> (env. 450g)	28.00€
<b>Les brochettes de poulet laqué au miel et au soja</b>	19.00€
<b>Le demi poulet grillé aux herbes de Provence</b>	21.00€
<b>L'entrecôte Simmental</b> (env. 350g)	25.00€
<b>Le faux-filet façon « larmes du Tigre »</b>	22.00€
<b>Le mixed grill de viandes</b> (selon arrivage)	27.00€
<b>Les Ribs caramélisés à la Texane</b>	20.00€
<b>La côte de porc noir de Bigorre</b>	25.00€

## LES POISSONS BBQ

<b>La brochette de gambas aux beurre d'ail et persil</b>	25.00€
<b>La seiche entière et son aïoli</b>	23.00€
<b>Le bras poulpe mariné à l'ail et aux herbes, mayonnaise à l'encre de seiche</b>	25.00€
<b>La parillada de poissons</b> (selon arrivage)	27.00€
<b>Le poisson du jour</b>	22.00€

## LES PLATS

<b>Les linguines aux gambas et aux lamelles de seiche, sauce aux crustacés</b>	23.00€
<b>La tortilla bowl</b> (guacamole, tartare de tomates aux poivrons, parmesan, citron vert)	16.00€
<b>Le risotto de coquillettes au canard confit et à la mozzarella</b>	20.00€
<b>Le burger du Canard</b>	22.00€
<i>(Steak haché de canard, fondue de fromage de Brebis, sauce au foie gras et à l'Armagnac)</i>	
<b>Les spaghettis à la tomate aux boulettes de kefta à la menthe</b>	15.00€

## LES DESSERTS

<b>Le crumble à la banane et au Nutella, glace Natelloso</b>	8.50€
<b>La soupe de fraises à la menthe, glace au yaourt brassé</b>	8.00€
<b>Le cheesecake au caramel beurre salé et spéculoos</b>	8.50€
<b>Le banoffee, crème chantilly au citron</b>	8.50€
<b>La panna cotta au lait de coco et à l'ananas</b>	8.00€
<b>Les glaces et les sorbets</b>	2 boules 4.00€ 3 boules 5.50€

**Parfums des glaces :** Chocolat Guanaja noir, café des Indes, vanille façon crème Anglaise, fraise avec morceaux de fraises, citron pressé, lait de coco, yaourt brassé, caramel bonbon, Natelloso (chocolat-noisette), banane pécan caramel.

<b>Le chocolat ou le café liégeois</b>	7.00€
<b>La fraise Melba</b>	8.00€
<b>Le café très gourmand</b>	10.00€