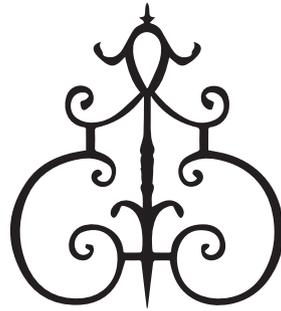


RESTAURANT



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

**18.50 €**

Prix net, service compris

Entrée, plat, dessert

**21.50 €**

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.  
La liste des allergènes présents dans nos plats se trouve à la fin de la carte.

## *Menu*

**33 €**

Prix net, service compris

### *Entrées*

Raviolis à la truffe et à la ricotta dans son bouillon de volaille crémé au parmesan

Tiramisu aux deux saumons et à l'avocat

Tartare de bœuf au couteau à la moelle et aux herbes fraîches dans sa gouttière

### *Plats*

Risotto de coquillettes à l'effilochée de canard confit à la crème de parmesan

Filet de St-Pierre confit à l'huile d'olive, panais poêlés et en chips, pesto de coriandre

Bizotins de volaille farcie au comté et aux cèpes, sauce aux champignons,  
sandwich aux deux pommes de terre

### *Desserts*

Biscuit coulant au chocolat, caramel aux fruits de la passion

Crumble de mousse de poires au chocolat meringués

Cheesecake au citron et au caramel beurre salé

Tous nos plats sont issus de produits frais élaborés sur place et cuits sur le moment.  
La liste des allergènes présents dans nos plats se trouve à la fin de la carte.

## *Menu*

**41 €**

Prix net, service compris

### *Entrées*

Velouté de châtaignes, champignons poêlés et copeaux de foie gras

Terrine de foie gras aux poires et aux noisettes

Noix de st-Jacques poêlées sur crémeux de panais en coque de parmesan

### *Plats*

Double face de magret et de foie gras, jus de canard corsé,  
canons de pommes de terre confites

Pâtes fraîches à l'encre de seiche aux gambas grillées, sauce crémeuse aux crustacés

Côte de porc Noir de Bigorre, jus au romarin, tranches de choux fleurs grillés  
aux olives et au citron

### *Desserts*

Carrément chocolat

Banoffee aux spéculoos en escalier

Coque de chocolat, mousse au chocolat blanc feuillantine et framboises

Tous nos plats sont issus de produits frais élaborés sur place et cuits sur le moment.  
La liste des allergènes présents dans nos plats se trouve à la fin de la carte.

# Carte de Saison

## À partager

Planche de foie gras Terrine de foie gras aux poires et aux noisettes, Velouté de foie gras crémé, Pressé de canard confit au foie gras	28.00 €
Planche de canard Tartare de magret aux copeaux de fromage de Brebis, Pressé de canard confit au foie gras, Involtini de magret séché	23.00 €
Planche de jambon Iberico Cebo de Campo coupé à la main	21.00 €

## Entrées

Raviolis à la truffe et à la ricotta dans son bouillon de volaille crémé au parmesan	16.00€
Pressé de canard confit au foie gras, vinaigrette aux herbes	20.00€
Noix de st-Jacques poêlées sur crémeux de panais en coque de parmesan	19.00€
Velouté de châtaignes, champignons poêlés et copeaux de foie gras	17.00€
Tiramisu aux deux saumons et à l'avocat	16.00€
Tartare de bœuf au couteau à la moelle et aux herbes fraîches dans sa gouttière	17.00€
Terrine de foie gras aux poires et aux noisettes	21.00€

## Plats Viandes

Le magret de canard entier (env. 450g), sauce au foie gras et à l'Armagnac	29.00€
L'entrecôte, sauce au Gorgonzola (env. 350g)	27.00€
Bizotins de volaille farcie au comté et aux cèpes, sauce aux champignons, sandwich aux deux pommes de terre	24.00€
Double face de magret et de foie gras, jus de canard corsé, canons de pommes de terre confites	28.00€
Risotto de coquillettes à l'effilochée de canard confit à la crème de parmesan	23.00€

Tous nos plats sont issus de produits frais élaborés sur place et cuits sur le moment.  
La liste des allergènes présents dans nos plats se trouve à la fin de la carte.

## Carte de Saison

Côte de porc Noir de Bigorre, jus au romarin, tranches de choux fleurs grillés aux olives et au citron	26.00€
Le Canard dans tous ses états (Cubes de magret de canard grillés, canon d'effilochée de canard confit au magret séché, escalope de foie gras poêlée et chutney de poires, frites allumettes)	30.00€
Le Burger de canard confit (Effilochée de canard confit, sauce au Gorgonzola et aux noix, chutney de poires, salade)	20.00€
Le Burger du Canard (Steak haché de canard, sauce aux copeaux de foie gras à l'Armagnac, fondue de fromage de Brebis, oignons frits)	22.00€
Cassoulet Maison et sa salade aillée (sur commande 48h à l'avance)	27.00€

### Plats Poissons

Filet de St-Pierre confit à l'huile d'olive, panais poêlés et en chips, pesto de coriandre	25.00€
Pâtes fraîches à l'encre de seiche aux gambas grillées, sauce crémeuse aux crustacés	26.00€
Poisson du marché (selon arrivage)	23.00€
✔ Avocado toasts au fromage frais, saumon fumé et œuf mollet	18.00€
✔ Burger de palet de mozzarella grillé, tomates confites, sauce au parmesan, salade, frites	19.00€
✔ La tortilla Bowl (tortilla, œufs brouillés, guacamole, tartare de tomates, parmesan)	18.00€

### Desserts

Biscuit coulant au chocolat, caramel aux fruits de la passion	9.00€
Banoffee aux spéculoos en escalier	9.50€
Crumble de mousse de poires au chocolat meringués	9.00€
Carrément chocolat	9.50€
Cheesecake au citron et au caramel beurre salé	9.00€
Coque de chocolat, mousse au chocolat blanc feuillantine et framboises	9.50€
Café ou thé très gourmand	11.00 €

Tous nos plats sont issus de produits frais élaborés sur place et cuits sur le moment.  
La liste des allergènes présents dans nos plats se trouve à la fin de la carte.

