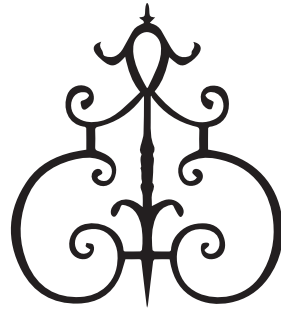


RESTAURANT



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

Velouté aux deux poivrons, bruschetta à la mousse de mozzarella,
tomates confites et anchois

Croustillant d'effilochée de canard confit à la crème de moutarde à l'ancienne aux
noisettes, vinaigrette aux herbes

Mille-feuille de tartare de saumon, crème mascarpone citronnée
et mousse de guacamole

Tartare de bœuf Vegan (selon arrivage)

Plats

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

Pavé de cabillaud en croûte d'amandes, ratatouille, shooter de légumes de saison

Canons de volaille à la mozzarella, aux tomates confites, polenta croustillante aux olives noires

Desserts

La maxi profiterole, glace vanille à l'infusion de gousses Bourbon, sauce au chocolat noir

Cheesecake à l'ananas et au caramel beurre salé

Finger, ganache au chocolat blanc et compotée de fruits rouges

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

Tataki de thon rouge aux deux sésames, tagliatelles de légumes à la mangue, vinaigrette au miel au wasabi

Compression de foie gras de canard, gelée de betteraves au Minervois

Ravioles de crabe à la ricotta et au citron dans son bouillon Thai infusé au poivre de Timut

Asperges vertes, espuma de parmesan, pépites de bacon grillé et œuf mollet (selon arrivage)

Plats

L'entrecôte grillée

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

Double face de magret de canard et de foie gras, sauce au foie gras et à l'Armagnac

Desserts

La fraise dans tous ses états

Tarte dulcey, café et cacahuètes caramélisées

Cube au chocolat Rocher, cœur de pâte à tartiner

Carte de Saison

À partager

Planche de foie gras Compression de foie gras de canard, gelée de betteraves au Minervois, Escalope de foie gras poêlée aux fruits de saison, Baguette magique de foie gras aux légumes de printemps	28.00 €
Planche de canard Croustillant d'effilochée de canard confit à la crème de moutarde à l'ancienne aux noisettes, vinaigrette aux herbes, Sucettes d'aiguillettes de canard façon Yakitori, Maki de magret séché au fromage frais aux herbes	23.00 €
Planche de jambon Iberico Cebo de Campo coupé à la main	21.00 €

Entrées

Croustillant d'effilochée de canard confit à la crème de moutarde à l'ancienne aux noisettes, vinaigrette aux herbes	16.00€
Tataki de thon rouge aux deux sésames, tagliatelles de légumes à la mangue, vinaigrette au miel au wasabi	18.00€
Velouté aux deux poivrons, bruschetta à la mousse de mozzarella, tomates confites et anchois	15.00€
Compression de foie gras de canard, gelée de betteraves au Minervois	21.00€
Tartare de bœuf Vegan (selon arrivage)	14.00€
Mille-feuille de tartare de saumon, crème mascarpone citronnée et mousse de guacamole	17.00€
Ravioles de crabe à la ricotta et au citron dans son bouillon Thaï infusé au poivre de Timut	19.00€
Asperges vertes, espuma de parmesan, pépites de bacon grillé et œuf mollet (selon arrivage)	18.00€

Plats Viandes

Risotto de coquillettes à l'effilochée de canard confit à la crème de parmesan	23.00€
Le Magret de canard entier (env. 450 gr), sauce au cassis, fruits de saison rôtis	29.00€
L'entrecôte grillée (env. 350gr)	27.00€
Double face de magret de canard et de foie gras, sauce au foie gras et à l'Armagnac	28.00€

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

Canons de volaille à la mozzarella, aux tomates confites, polenta croustillante aux olives noires	23.00€
Le Canard dans tous ses états (Cubes de magret grillé, pilon de canard confit, escalope de foie gras poêlée aux fruits de saison, croustillant d'effilochée de canard)	30.00€
Le Burger du Canard (Steak haché de canard, fondue de fromage de brebis, sauce au foie gras et à l'Armagnac, salade)	22.00€
Le Burger de canard confit (Effilochée de canard confit, sauce au parmesan et aux noix, confit de figues, salade)	20.00€

Plats Poissons

Pavé de cabillaud en croûte d'amandes, ratatouille, shooter de légumes de saison	25.00€
Poulpe grillé au paprika et au citron, mayonnaise aux herbes, risotto à l'encre de seiche	26.00€
Poisson du marché (selon arrivage)	24.00€
✔ Avocado toast au fromage frais, saumon fumé et œuf mollet, petite salade	18.00€
✔ Cannellonis farcis à la ricotta et aux épinards, sauce au parmesan	17.00€
✔ Le Burger de rösti de pommes de terre aux oignons, mozzarella, pesto d'herbes fraîches, salade	18.00€
✔ Tartare de bœuf Vegan (selon arrivage)	19.00€
✔ La Tortilla Bowl (tortilla, tartare de tomates, poivrons marinés, guacamole, œufs brouillés, parmesan)	18.00€

Desserts

La maxi profiterole, glace vanille à l'infusion de gousses Bourbon, sauce au chocolat noir	9.00€
La fraise dans tous ses états	9.50€
Finger, ganache au chocolat blanc et compotée de fruits rouges	9.00€
Tarte dulcey, café et cacahuètes caramélisées	9.50€
Cheesecake à l'ananas et au caramel beurre salé	9.00€
Cube au chocolat Rocher, cœur de pâte à tartiner	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.

