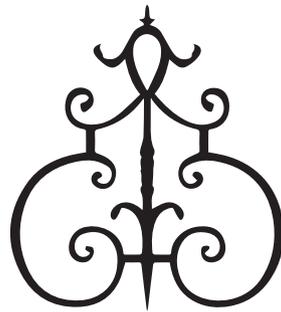


RESTAURANT



LE CANARD  
SUR LE TOIT

Pensez à nous contacter pour vos repas de groupe :  
***servicecommercial@canardsurletoit.com***



# *Apéritifs et Rafrâichissements*

## *Apéritifs*

Kir (Cassis, Mûre, Pêche)	10 cl	5.50 €
Kir royal	10 cl	10.00 €
Coupe de champagne	10 cl	9.00 €
Le pêcheur des Combes (Gaillac pétillant, crème de pêches de vignes)	10 cl	6.50 €
Pousse rapière (Liqueur d'armagnac aromatisée à l'orange amère)	10 cl	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"		5.50 €

## *Rafrâichissements*

Jus de fruits, soda	25 cl	4.00 €
Coca Cola	33 cl	4.00 €
Eau minérale Abatilles plate	75 cl	5.00 €
	33 cl	3.50 €
Eau gazeuse Abatilles pétillante	75 cl	5.00 €
	33 cl	3.50 €
Pression	25 cl	5.00 €
	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

---

Esquimau d'escalope de poulet pané  
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*

**35 €**

Prix net, service compris

### *Entrées*

Terrine de joues de bœuf confites, aux graines de moutarde  
et aux pistaches grillées, salade de duo d'endives

Velouté de champignons, châtaignes et cèpes poêlés, chips de ventrêche de porc de Bigorre

Marbré façon Maki de saumon gravlax et avocat,  
chantilly de cœur de Burrata au citron vert

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

### *Plats*

Parmentier déstructuré de canard confit, aux carottes, aux pommes et son jus de canard

Tagliatelles noires à la crème infusée à l'ail, cabillaud laqué

Risotto de coquillettes à l'effilochée de canard confit, crème au parmesan

L'entrecôte grillée (env. 200 gr) et son os à moelle

### *Desserts*

Dôme tatin au caramel, quenelle de crème fraîche d'Isigny sur son biscuit Suédois

Poire pochée à la mousse au chocolat noir et aux pistaches

Cheesecake à l'ananas et au caramel beurre salé, graines de pavot

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*

**43 €**

Prix net, service compris

## *Entrées*

Duo de foie gras : Nougat de foie gras  
Brioche perdue au foie gras poêlé, aux fruits secs et fruits de saison  
Noix de Saint-Jacques façon Rossini, sirop de canard  
Raviole ouverte de gambas, jus d'étrilles au safran et aux champignons des bois

## *Plats*

Magret de canard rôti, sauce aux raisins, carottes fondantes, purée et chips de panais  
Bras de poulpe grillé, risotto à l'encre de seiche, mayonnaise noire  
Filet de bœuf grillé, jus de viande corsé, poêlée de champignons et de cèpes,  
purée de pommes de terre croustillante au vieux comté

## *Desserts*

Barre aux deux chocolats et cacahuètes sablées  
Tarte au citron revisitée  
Chaud froid d'ananas : rôti au caramel épicié à la vanille  
et en carpaccio crème de mascarpone au citron vert

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 Foie gras mi-cuit, gelée de pommes Granny, Nougat de foie gras, Brioche perdue au foie gras poêlé, aux fruits secs et fruits de saison	28.00 €
Planche de jambon Iberico de Bellota coupé à la main (100 gr)	22.00 €
Planche de fromages Brique de brebis Txistulari, Terrine Maison de Roquefort à l'effilochée de canard confit aux noix, Cabécous du Périgord	16.00 €

## Entrées

Croustillant d'effilochée de canard confit à la crème de moutarde à l'ancienne aux noisettes, vinaigrette aux herbes	15.00€
Noix de Saint-Jacques façon Rossini, sirop de canard	19.00€
Duo de foie gras : Nougat de foie gras, Brioche perdue au foie gras poêlé, aux fruits secs et fruits de saison	21.00€
Velouté de champignons, châtaignes et cèpes poêlés, chips de ventrèche de porc de Bigorre	16.00€
Marbré façon Maki de saumon gravlax et avocat, chantilly de cœur de Burrata au citron vert	16.00€
Raviole ouverte de gambas, jus d'étrilles au safran et aux champignons des bois	18.00€
Terrine de joues de bœuf confites, aux graines de moutarde et aux pistaches grillées, salade de duo d'endives	15.00€

## Plats Viandes

Risotto de coquillettes à l'effilochée de canard confit, crème au parmesan	23.00€
Magret de canard rôti, sauce aux raisins, carottes fondantes, purée et chips de panais	27.00€
Filet de bœuf grillé, jus de viande corsé, poêlée de champignons et de cèpes, purée de pommes de terre croustillante au vieux comté	29.00€
L'entrecôte grillée (env. 350 gr) et son os à moelle	27.00€
Parmentier déstructuré de canard confit, aux carottes, aux pommes et son jus de canard	23.00€
Le magret de canard entier (env. 450g) et son jus de canard	29.00€

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.

Le Canard dans tous ses états (Cubes de magret de canard grillés, croustillant d'effilochée de canard confit, brioche perdue au foie gras poêlé, aux fruits secs et fruits de saison, mini parmentier de canard)	30.00€
Le Burger tout Canard (Steak haché de canard, escalope de foie gras poêlée, chutney de pommes Granny, fondue de fromage de brebis)	23.00€
Le Burger de canard confit (Effilochée de canard confit, crème au parmesan et aux noix, chutney de pommes Granny, salade)	20.00€

## *Plats Poissons*

Tagliatelles noires à la crème infusée à l'ail, cabillaud laqué	25.00€
Bras de poulpe grillé, risotto à l'encre de seiche, mayonnaise noire	26.00€
Poisson du marché (selon arrivage)	24.00€

## *Plats Végétariens*

Raviolis à la truffe et à la ricotta, crème de parmesan, pignons de pin	19.00€
Avocado toast au fromage frais, saumon fumé, œuf mollet et petite salade	19.00€
Burger (Galette de mozzarella panée, stratacciella au citron, oignons frits, avocat, salade)	18.00€
Gaufre aux épinards, mousse de roquefort aux noix, poêlée de champignons	19.00€

## *Fromage*

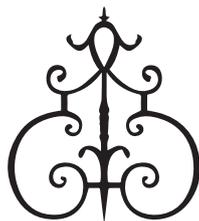
Terrine Maison de Roquefort à l'effilochée de canard confit aux noix	9.50€
--	-------

## *Desserts*

Dôme tatin au caramel, quenelle de crème fraîche d'Isigny sur son biscuit Suédois	9.00€
Barre aux deux chocolats et cacahuètes sablées	9.50€
Poire pochée à la mousse au chocolat noir et aux pistaches	9.00€
Tarte au citron revisitée	9.50€
Chaud froid d'ananas : rôti au caramel épicé à la vanille et en carpaccio crème de mascarpone au citron vert	9.50€
Cheesecake à l'ananas et au caramel beurre salé, graines de pavot	9.00€
Café 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.

<i>Liste des allergènes</i>	Planche de foie gras	Planche de fromages	Croustillant d'effilochée de canard confit	Velouté de champignons	Noix de St-Jacques Rossini	Duo de foie gras	Mambrié façô maki saumon avocat	Raviole ouverte de gambas	Terrine de joues de bœuf confites	Risotto de coquillettes canard confit	Magret de canard sauce raisins	Parmentier de canard confit	Filet de bœuf grillé	Magret de canard entier	Canard dans tous ses états	Burger tout canard	Burger canard confit	Tagliatelles, cabillaud laqué	Bras de poule grillé, risotto	Poisson du marché	Raviolis à la truffe et ricotta	Avocado toast	Burger (galette de mozzarella panée)	Gaufre aux épinards, mousse de roquefort	Terrine de Roquefort au canard confit	Dôme tatin au caramel	Barre aux deux chocolats	Poire à la mousse au chocolat	Tarte au citron revisitée	Chaud froid d'ananas	Cheesecake à l'ananas			
Crustacés					☞			☞																										
Œuf et produits à base d'œufs (sauce et desserts)								☞		☞								☞	☞		☞	☞		☞				☞	☞				☞	
Poissons							☞												☞			☞												
Arachides et produits à base d'arachide	☞					☞									☞						☞				☞		☞	☞						
Soja							☞																											
Lait et produits à base de lait (sauces et desserts)		☞	☞	☞	☞			☞		☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞		☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞
Céréales contenant du gluten	☞							☞		☞			☞			☞	☞	☞			☞	☞	☞	☞		☞	☞		☞				☞	
Fruits à coque	☞	☞	☞			☞			☞						☞		☞								☞		☞	☞						
Graines de sésame																																		
Moutarde et produits à base de moutarde			☞						☞						☞																			



## LE CANARD SUR LE TOIT

Pensez à nous contacter pour vos repas de groupe :  
**[servicecommercial@canardsurletoit.com](mailto:servicecommercial@canardsurletoit.com)**

