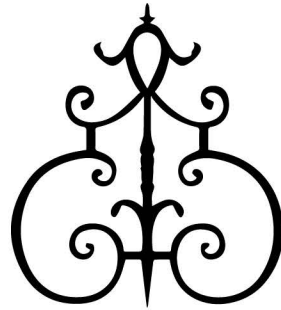


RESTAURANT



LE CANARD
SUR LE TOIT

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



Formule Midi du jour

Du lundi au vendredi (hors jours fériés)

Entrée, plat ou Plat, dessert

19.50 €

Prix net, service compris

Entrée, plat, dessert

22.50 €

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

36 €

Prix net, service compris

Entrées

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

Cannelloni de saumon Gravlax à la mousse d'avocat, crémeux de betteraves

Crème de petits pois, toast de focaccia à la chantilly de chèvre frais

Œuf coque et ses mouillettes d'asperges croustillantes au parmesan (selon arrivage)

Plats

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

Bourride de bar et de merlu, crème safranée à l'aioli

Entrecôte grillée, sauce du Canard et frites dentelles

Raviolis frais de la Nonna Lina à la truffe et à la mozzarella, crème de truffe et pignons de pin

Desserts

Canon de tuile dentelle au riz au lait crémeux et pop-corn au caramel

Chessecake aux fraises, aux framboises et au basilic

Mi-cuit au chocolat, cœur coulant au caramel

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

44 €

Prix net, service compris

Entrées

Duo de foie gras de canard : En terrine aux artichauts
Mi-cuit et son chutney de figues et mangue

Carbonara de spaghettis de calamars

Tartare de bar à la mangue, à l'avocat et au Yuzu

Plats

Médallions de pintade farcis au vieux comté, crème aux morilles, poêlée de légumes de saison

Steak d'espadon, sauce à la Sicilienne et mafaldines fraîches à l'encre de seiche

Noisettes de magret grillé, jus de canard au miel de cacao, pommes de terre et betteraves rôties

Desserts

Soupe tiède de chocolat noir, quenelle de crème fraîche d'Isigny, crumble de pistaches

Petits choux façon Paris-Brest

Mille-feuille à la mangue, crème fouettée au chocolat blanc et à la noix de coco

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 de canard En terrine aux artichauts, Brioche perdue au foie gras poêlé au fruit de saison, Sucettes de foie gras aux pistaches	28.00 €
Planche de jambon Iberico de Bellota coupé à la main (100gr)	22.00 €
Planche de canard Nems d'effilochée de canard confit à la crème de moutarde, Cassolette de cœurs de canard aux poivrons, Roulé de magret séché au fromage frais et aux fines herbes	23.00 €

Entrées

Cannelloni de saumon Gravlax à la mousse d'avocat, crémeux de betteraves	15.00€
Duo de foie gras de canard : En terrine aux artichauts, Mi-cuit et son chutney de figues et mangue	21.00€
Crème de petits pois, toast de focaccia à la chantilly de chèvre frais	14.00€
Cigare croustillant d'effilochée de canard confit à la crème de moutarde à l'ancienne aux noisettes, vinaigrette aux herbes	15.00€
Tartare de bar à la mangue, à l'avocat et au Yuzu	19.00€
Carbonara de spaghettis de calamars	18.00€
Œuf coque et ses mouillettes d'asperges croustillantes au parmesan (selon arrivage)	16.00€

Plats Viandes

Risotto de coquillettes à l'effilochée de canard confit, crème et chips de parmesan	22.00€
Médallions de pintade farcis au vieux comté, crème aux morilles, poêlée de légumes de saison	28.00€
Magret de canard entier (env. 450gr) et son jus de canard, frites dentelles	29.00€
Noisettes de magret grillé, jus de canard au miel de cacao, pommes de terre et betteraves rôties	27.00€

Le Canard dans tous ses états (Noisettes de magret grillé au miel de cacao, brioche perdue au foie gras poêlé au fruit de saison, cigare croustillant d'effilochée de canard confit, cassolette de cœurs de canard aux poivrons, frites dentelles et salade)	30.00€
Entrecôte grillée (env. 350gr), sauce du Canard et frites dentelles	27.00€
Le Burger tout canard (Steak haché de canard, fondue de fromage de brebis, oignons frits, escalope de foie gras poêlé)	23.00€
Le Burger de canard confit (Effilochée de canard confit, crème au parmesan, confit d'oignons, salade)	21.00€

Plats Poissons

Bourride de bar et de merlu crème safranée à l'aioli	25.00€
Steak d'espadon, sauce à la Sicilienne et mafaldines fraîches à l'encre de seiche	28.00€
Poisson du marché (selon la pêche)	23.00€

Plats Végétariens

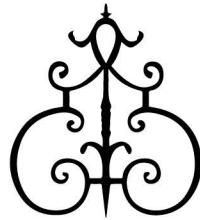
Cassolette de gnocchis frais à la crème de gorgonzola aux noix	17.00€
Burger vert (Tartare d'œuf à la mayonnaise, fondue de cheddar, Tabasco, salade)	15.00€
Raviolis frais de la Nonna Lina à la truffe et à la mozzarella, crème de truffe et pignons de pin	22.00€
Avocado gaufre aux épinards (Fromage frais aux herbes, guacamole, petits pois, avocat et œuf mollet)	18.00€

Desserts

Canon de tuile dentelle au riz au lait crémeux et pop-corn au caramel	9.00€
Soupe tiède de chocolat noir, quenelle de crème fraîche d'Isigny, crumble de pistaches	9.50€
Chessecake aux fraises, aux framboises et au basilic	9.00€
Petits choux façon Paris-Brest	9.50€
Mi-cuit au chocolat, cœur coulant au caramel	9.00€
Mille-feuille à la mangue, crème fouettée au chocolat blanc et à la noix de coco	9.50€

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 Canard	Crème de petits pois	Croustillant d'effilochée de canard	Cannelloni de saumon Cravlix	Œuf cocotte, asperges croustillantes	Tartare de bar à la mangue	Carbonara de calamars	Bourride de bar et merlu	Risotto de coquillettes	Raviolis frais à la truffe	Médallions de pintade farcis	Le Canard dans tous ses états	Le Burger du Canard	Le Burger de Canard confit	Espadon, tagliatelles	Poisson du marché	Entrecôte sauce du Canard	Avocado gauffre	Burger vert	Canon de tuilé, riz au lait	Soupe tiède de chocolat	Cheesecake aux fraises	Petits choux	Mi-cuit chocolat	Mille-feuille mangue, crème fouettée
Céréales contenant du gluten	🚫		🚫			🚫				🚫	🚫		🚫	🚫	🚫	🚫			🚫	🚫	🚫		🚫	🚫	🚫	🚫
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)	🚫	🚫	🚫	🚫	🚫			🚫		🚫	🚫	🚫		🚫	🚫			🚫	🚫	🚫	🚫	🚫	🚫	🚫	🚫	🚫
Fruits à coque	🚫		🚫										🚫									🚫		🚫		🚫
Graines de sésame							🚫				🚫															🚫



LE CANARD SUR LE TOIT

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

