LA PISCINE DU CANARD

J'PEUX PAS, J'AI CANARD

Carte des PLATS

LA PISCINE
DU CANARD

A PARTAGER EN ATTENDANT

Planche de foie gras de canard Maison *25.00€*

Planche de jambon de Bellota coupé à la main (100gr) *22.00€*

Planche de fromages *16.00€*

Planche à l'Italienne *20.00€*

Planche de saumon Gravlax *22.00€*

SALADES XXL

LA COIN-COIN *24.00€*
Salade, cœurs de canard grillés, toast de foie gras mi-cuit, cubes de magret grillé, nems de canard confit, nectarines rôties

LA CABRI *19.00€*
Salade, toasts de cabécous chauds au miel, tagliatelles de courgettes et de carottes, dés de féta, pignons de pin grillés

LE RETOUR DE LA PÊCHE *22.00€*
Salade, toast de crème d'avocat et saumon Gravlax, crevettes marinées, avocat et dés de féta

LA POUILLATA *21.00€*
Salade, méli-mélo de tomates, burrata au pesto, mortadelle aux pistaches, jambon de Parme, copeaux de parmesan, nectarines rôties, focaccia aux olives

VERSION VÉGÉTARIENNE *18.00€*

LA CAESAR *20.00€*
Salade Romaine, poulet pané aux corn flakes, croûtons, œufs durs, copeaux de parmesan, sauce Caesar

ENTRÉES

Les oeufs mimosa à la truffe *10.00€*

Le carpaccio de melon, mozzarella, pignons de pin, jambon de parme *11.00€*

Les nems d'effilochée de canard confit à la crème de moutarde à l'ancienne, vinaigrette aux herbes *12.00€*

La burrata crémeuse au pesto de basilic sur nectarines rôties *10.00€*

Les piquillos farcis à la crème de féta *9.50€*

PLATS

Le risotto de coquillettes à l'effilochée de canard confit et à la crème de parmesan *22.00€*

La cassolette de gnocchis frais, à la crème de gorgonzola aux noix *17.00€*

Le Burger tout canard : *23.00€*
(canard confit, escalope de foie gras, sauce au parmesan, oignons confits, salade), frites

Les raviolis frais de la Nonna Lina à la truffe et à la mozzarella, sauce à la truffe *22.00€*

L'Avocado Burger : *19.00€*
(fromage frais aux herbes, avocat, cheddar, guacamole, œuf mollet), frites

PLATS DE VIANDES BBQ

Le magret de canard entier grillé (env.400gr), **sauce au miel de cacao**	*28.00€*
Les côtelettes d'agneau aux herbes de Provence	*25.00€*
L'entrecôte grillée (env.350gr), **sauce du Canard**	*27.00€*
Le mixed grill de viandes (selon arrivage)	*30.00€*
Les travers de porc caramélisés à la Texane	*21.00€*
La Côte de bœuf d'Occitanie, sauce du Canard (env. 1kg.200 pr 2 pers.)	*66.00€*
Le demi poulet Fermier aux herbes de Provence et à l'ail	*22.00€*

PLATS DE POISSONS BBQ

La seiche entière et son aïoli	*24.00€*
Les camarones grillés au beurre d'ail des ours	*28.00€*
Le pavé d'espadon, sauce vinaigrette Thaï	*25.00€*
La parillada de poissons (selon arrivage)	*30.00€*
Le poisson du marché, sauce safranée à l'aïoli (selon arrivage)	*23.00€*

2 garnitures au choix : **Frites, légumes d'été grillés, écrasée de pommes de terre à la truffe, riz noir.**

DESSERTS

Le crumble banane Nutella, glace à la cacahuète	*8.00€*
Le riz au lait crémeux, caramel beurre salé, et pop-corn caramélisés	*8.50€*
Le cheesecake à la fraise et au basilic	*9.00€*
La soupe de fruits à la menthe	*7.50€*
Le tiramisu au Lemon curd	*8.50€*
La mousse au chocolat noir et toppings	*7.50€*
Le chocolat ou le café liégeois	*7.50€*
La fraise ou la pêche Melba (selon saison)	*8.00€*
Le café très gourmand	*10.00€*
Les glaces ou sorbets au choix	
2 boules	*4.00€*
3 boules	*5.50€*

Parfum des glaces : Chocolat noir Suisse, Café de Colombie, Caramel beurre salé, Vanille Bourbon de Madagascar, Cacahuètes avec éclats de chouchou, Yaourt de St-Malo, Speculoos de Belgique, Fraises Senga, Citron de Sicile, Noix de coco.