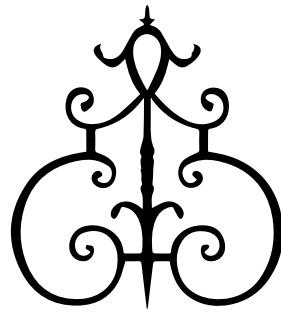


RESTAURANT



LE CANARD
SUR LE TOIT

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



Apéritifs et Rafraîchissements

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 €

Rafraîchissements

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

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

Velouté de saison et croquette d'effilochée de canard confit et de crème de truffe

Œuf en Meurette, chips de jambon et pain toasté

Cheesecake au saumon Gravlax et à la ricotta

Salade tout canard (Brioche toastée au foie gras mi-cuit, cœurs laqués au miel de cacao, magret confit et séché au poivre, croquette de canard confit)

Plats

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

Pavé de saumon cuit à l'unilatéral, gnocchis frais à la sauce crémeuse de pesto d'estragon

Entrecôte grillée (env. 200gr) sauce du Canard

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

Tiramisu au Lemon Curd

Poire pochée aux épices en robe de chocolat Rocher et chocolat chaud

Assortiment de fromages de notre région

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

Ravioles croustillantes au foie gras dans son bouillon de canard aux haricots Tarbais
Carpaccio de poulpe au pesto et au Yuzu, copeaux de parmesan
Duo de foie gras chaud et froid et duo de magret séché et confit

Plats

Poulpe et calamars au chorizo dans son riz à l'encre de seiche
Tournedos de magret Rossini, jus corsé de canard aux champignons, purée à l'ancienne
Nage de noix de st-Jacques et de crevettes en sauce safranée à l'aïoli, légumes d'hiver
Cassoulet gourmand Maison, salade aillée

Desserts

Quenelle de chocolat intense sur sa crème de chocolat au lait
Chaud froid d'ananas, en tartare et rôti
Cube de brioche perdue, pommes Tatin au caramel beurre salé, cacahuètes caramélisées
Assortiment de fromages de notre région

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 chaud et froid	26.00 €
Duo de sucettes de foie gras au poivre de Timut et aux pistaches, Nougat de foie gras, Brioche toastée au foie gras poêlé et fruit de saison	
Planche de canard	23.00 €
Cœurs de canard laqués au miel de cacao, rilette de canard Maison, magret confit et séché au poivre, croquettes de canard confit et de crème de truffe	
Planche de jambon Ibérique de Bellota coupé à la main	22.00 €
Planche de saumon Gravlax Maison	23.00 €
Crème mascarpone au citron Yuzu	

Entrées

Velouté de saison et croquette d'effilochée de canard confit et de crème de truffe	15.00€
Ravioles croustillantes au foie gras dans son bouillon de canard aux haricots Tarbais	18.00€
Cheesecake au saumon Gravlax et à la ricotta	16.00€
Duo de foie gras chaud et froid et duo de magret séché et confit	19.00€
Œuf en meurette, chips de jambon et pain toasté	14.00€
Carpaccio de poulpe au pesto et au Yuzu, copeaux de parmesan	17.00€
Salade du Canard	18.00€
Brioche toastée au foie gras mi-cuit, cœurs laqués au miel de cacao, magret confit et séché au poivre, croquette de canard confit	

Plats Viandes

Le magret de canard entier (env. 350gr), sauce du Canard	28.00€
Risotto de coquillettes à l'effilochée de canard confit, aux champignons et à la crème de parmesan	22.00€
Tournedos de magret Rossini, jus corsé de canard aux champignons, purée à l'ancienne	29.00€
Entrecôte grillée (env. 350gr), sauce du Canard	28.00€
Le canard dans tous ses états	30.00€
Cubes de magret grillé, mini parmentier de canard confit aux carottes, brioche toastée au foie gras poêlé, salade aux deux magrets, frites dentelles	

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.

Cassoulet gourmand Maison, salade aillée	27.00€
Le Burger tout Canard Steak haché de canard, crème de parmesan, oignons frits, escalope de foie gras poêlé	23.00€
Le Burger de canard confit Effilochée de canard confit, sauce au whisky, fondue de brebis, chutney de saison, salade	21.00€

Plats de Poissons

Poulpe et calamars au chorizo dans son riz à l'encre de seiche	26.00€
Nage de noix de st-Jacques et de crevettes en sauce safranée à l'aioli, légumes d'hiver	27.00€
Pavé de saumon cuit à l'unilatéral, gnocchis frais à la sauce crémeuse de pesto d'estragon	24.00€
Poisson du marché (selon la pêche)	23.00€

Plats Végétariens

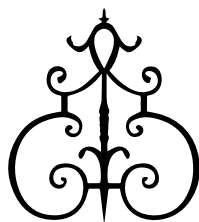
L'Avocado burger (fromage frais aux herbes, avocat, cheddar, guacamole, œuf mollet, frites)	19.00€
Raviolis frais de la Nonna Lina à la truffe et à la mozzarella, crème de truffe et pignons de pin	22.00€
Cassiolette de gnocchis frais gratinés aux épinards et à la crème de parmesan	17.00€
Wraps de pommes de terre, sauce aux champignons, fondue de fromage et œuf mollet	18.00€

Desserts

Canon de tuile dentelle au riz au lait crémeux et pop-corn au caramel	9.00€
Quenelle de chocolat intense sur sa crème de chocolat au lait	9.50€
Tiramisu au Lemon Curd	9.00€
Chaud froid d'ananas, en tartare et rôti	9.50€
Cube de brioche perdue, pommes Tatin au caramel beurre salé, cacahuètes caramélisées	10.00€
Poire pochée aux épices en robe de chocolat Rocher et chocolat chaud	9.00€
Assortiment de fromages de notre région	11.00€
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.

Liste des allergènes	Planche de foie gras	Planche de Canard	Planche de saumon	Velouté saison croquette canard	Ravioles de foie gras	Cheesecake saumon Gravlax	Œuf en meurette	Salade du canard	Duo de foie gras	Risotto de coquillettes	Magret sauce Canard	Entrecôte, sauce Canard	Tournedos Rossini	Cassoulet Gourmand	Le Canard dans tous ses états	Le Burger du Canard	Le Burger de canard confit	Riz à l'encre au poule	Nage st-Jacques	Pavé saumon, gnocchis sauce estragon	Poisson du marché	Cassolette gnocchis gratinés	Avocado Burger	Raviolis truffe et mozzarella	Wraps pommes de terre	Canon de tuile, riz au lait	Quenelle chocolat intense	Tiramisu Lemon Curd	Chaud froid ananas	Brioche perdue pommes Tatin	Poire pochée chocolat rocher	
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

