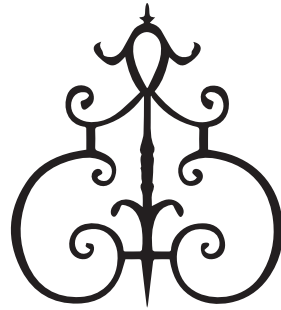


RESTAURANT



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

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

36.00 €

Prix net, service compris

Entrées

Salade tout Canard (Toast de foie gras mi-cuit au poivre de Timut, coeurs laqués au soja et aux poivrons, magret confit et séché, croquette d'effilochée de canard confit, chips de magret)

Paris-Oslo (Choux à la crème d'avocat, fromage frais au citron et aux herbes, saumon Gravlax)

Crottins de gorgonzola au mascarpone et aux noix, chips de figues et feuilleté au pavot

Plats

Ballotine de poulet fermier aux tomates séchées, mozzarella, roquette, crème de piquillos, smash potatoes

Coeur de saumon, sauce crémeuse à l'avocat, riz Venere

Entrecôte Simmental grillée (env. 250gr), sauce Chimichuri, smash potatoes

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

Desserts

Soupe de fruits rouges à la verveine, sablé à la pistache et compotée de fraises

Mi-cuit au chocolat, coeur coulant au caramel beurre salé

Finger à la crème de chocolat blanc, tartare de framboises au basilic

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

45.00 €

Prix net, service compris

Entrées

Duo de foie gras : En terrine à la rhubarbe, en escalope poêlée sur pain brioché toasté
Carpaccio de poulpe mariné au citron et au paprika, copeaux de parmesan et roquette

Cube de mousse de poivrons et de tomates séchées, coeur de chèvre sur son sablé au parmesan

Asperges blanches en carpaccio dans son bouillon, tartine grillée de pétales de jambon Bellota (selon l'arrivage)

Plats

Tournedos de magret, sauce de canard aux morilles, purée à l'ancienne

Bar grillé, crémeux de petits pois au Miso, légumes grillés au soja et sésame

Cassoulet gourmand Maison, salade aillée (+3.00 €)

Filet de boeuf, sauce aux deux poivres flambés au cognac, allumettes de frites dorées

Desserts

Nougat glacé à l'ananas, coco, pistaches et amandes

Coque de chocolat Rocher, ganache au beurre de cacahuètes, mousse au praliné, fruits rouges

Canon de tuile dentelle à la mousse de mascarpone, compotée de rhubarbe et de fraises, pralines roses

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 de canard En terrine à la rhubarbe, Mi-cuit au poivre de Timut, En escalope poêlée sur toast de pain brioché	25.00 €
Planche de jambon Iberico de Bellota coupé à la main (100gr)	22.00 €
Planche de saumon Gravlax Maison Crème mascarpone citronnée, mini blinis	23.00 €

Entrées

Salade tout Canard Toast de foie gras mi-cuit au poivre de Timut, coeurs laqués au soja et aux poivrons, magret confit et séché, croquette d'effilochée de canard confit, chips de magret	19.00€
Carpaccio de poulpe mariné au citron et au paprika, copeaux de parmesan et roquette	16.00€
Crottins de gorgonzola au mascarpone et aux noix, chips de figues et feuilleté au pavot	14.00€
Asperges blanches en carpaccio dans son bouillon, tartine grillée de pétales de jambon Bellota (selon l'arrivage)	17.00€
Duo de foie gras : En terrine à la rhubarbe, En escalope poêlée sur pain brioché toasté	19.00€
Paris-Oslo Choux à la crème d'avocat, fromage frais au citron et aux herbes, saumon Gravlax	16.00€
Cube de mousse de poivrons et de tomates séchées, coeur de chèvre sur son sablé au parmesan	17.00€

Plats Viandes

Le magret de canard entier (env. 350gr), jus corsé de canard	27.00€
Ballotine de poulet fermier aux tomates séchées, mozzarella, roquette, crème de piquillos, smash potatoes	22.00€
Filet de boeuf, sauce aux deux poivres flambés au cognac, allumettes de frites dorées	29.00€
Tournedos de magret, sauce de canard aux morilles, purée à l'ancienne	26.00€

Risotto de coquillettes à l'effilochée de canard confit et à la crème de parmesan	22.00€
Entrecôte Simmental grillée (env. 350gr), sauce Chimichuri, smash potatoes	28.00€
Le canard dans tous ses états Cubes de magret grillés, croquettes de canard, foie gras poêlé sur pain brioché toasté, mini parmentier de canard confit aux carottes, frites dentelles	30.00€
Le Burger tout Canard Bun boulanger, steak haché de canard, crème de parmesan, oignons frits, escalope de foie gras poêlé	23.00€
Le Burger de canard confit Bun boulanger, effilochée de canard confit, sauce aux deux poivres, fondue de brebis Basque, chutney de saison, salade	21.00€
Cassoulet gourmand Maison, salade aillée	27.00€

Plats Poissons

Coeur de saumon, sauce crémeuse à l'avocat, riz Venere	24.00€
Bar grillé, crémeux de petits pois au Miso, légumes grillés au soja et sésame	26.00€
Poisson du marché (selon la pêche)	23.00€

Plats Végétariens

L'Avocado burger Bun boulanger, fromage frais aux herbes, avocat, cheddar, guacamole, oeuf mollet et 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€
Pâtes crémeuses au pesto de basilic et à la Burrata	16.00€

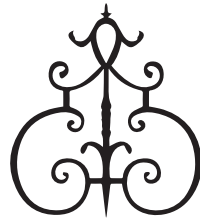
Desserts

Finger à la crème de chocolat blanc, tartare de framboises au basilic	8.50€
Nougat glacé à l'ananas, coco, pistaches et amandes	9.50€
Mi-cuit au chocolat, coeur coulant au caramel beurre salé	8.50€
Canon de tuile dentelle à la mousse de mascarpone, compotée de rhubarbe et de fraises, pralines roses	10.00€
Coque de chocolat Rocher, ganache au beurre de cacahuètes, mousse au praliné, fruits rouges	9.50€
Soupe de fruits rouges à la verveine, sablé à la pistache et compotée de fraises	8.50€
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.

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 saumon Gravlax	Salade tout canard	Paris Oslo	Asperges carpaccio	Crottins de gorgonzola au mascarpone	Carpaccio poule	Cube mousse poivrons	Ballotine de poulet	Filet de bœuf, sauce 2 poivres	Risotto de coquillettes canard confit	Tourmeidos magret, jus canard aux morilles	Canard dans tous ses états	Cassoulet gourmand	Burger tout canard	Burger canard confit	Coeur saumon	Bar grillé	Poisson du marché	Avocado burger	Raviolis à la truffe	Pâtes crémeuses au pesto de basilic et burrata	Soupe fruits rouges	Mi-cuit chocolat	Finger chocolat blanc	Nougat glacé	Coque chocolat Rocher	Canon tuile dentelle, mousse mascarpone	Café très gourmand	
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

