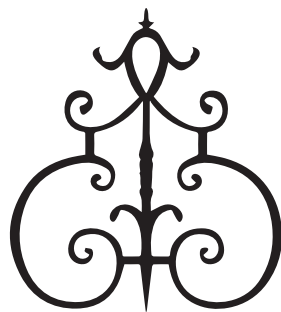


RESTAURANT



LE CANARD
SUR LE TOIT

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



Apéritifs et Rafraîchissements

Apéritifs

Kir	10 cl	5.50 €
(Cassis, Mûre, Pêche)		
Kir royal	10 cl	10.00 €
Coupe de champagne	10 cl	9.00 €
Le pêcheur des Combes	10 cl	6.50 €
(Gaillac pétillant, crème de pêches de vignes)		
Pousse rapière	10 cl	7.00 €
(Liqueur d'armagnac aromatisée à l'orange amère)		
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

39.00 €

Prix net, service compris

Entrées

Salade tout canard : Foie gras mi-cuit sur toast de pain brioché, magret séché au poivre, cœurs de canard laqués au miel et au soja, croquette d'effilochée de canard confit

Tiramisu au guacamole, truite Gravlax et crème de mascarpone au Yuzu

Petit flan de foie gras sur velouté de champignons, éclats de marrons

Œuf parfait en Meurette et chips de jambon Italien

Plats

Cuisse de canard confite Maison, peau croustillante, pommes de terre grenailles à la graisse de canard et aux champignons

Cabillaud confit à l'huile d'olive à basse température, tuile à l'encre, légumes de saison glacés au Miso

Ballotine de poulet fermier farcie au comté et à la crème de truffe, crémeux d'haricots Tarbais

Cassoulet gourmand Maison, salade aillée (+3.00 €)

Desserts

Crumble de banane au Nutella

Tarte au citron meringuée revisitée

Cheesecake tout chocolat

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

Planches à partager

Planche de foie gras de canard Maison : Terrine de foie gras poêlé à la pomme et au magret séché Mi-cuit en sucette à la pistache En escalope poêlée sur pain brioché toast	25.00 €
Planche de truite Gravlax Maison, crème de mascarpone citronnée aux herbes	21.00 €
Planche de jambon Iberico de Bellota coupé à la main (100gr)	22.00 €

Entrées

Duo de foie gras : Terrine de foie gras poêlé à la pomme et au magret séché, Mi-cuit au poivre de Sichuan	18.00€
Tiramisu au guacamole, truite Gravlax et crème de mascarpone au Yuzu	15.00€
Raviole de tourteau à la ricotta et gingembre dans sa bisque crémée de crustacés et œufs de poissons	16.00€
Salade tout canard (Foie gras mi-cuit sur toast de pain brioché, magret séché au poivre, cœurs de canard laqués au miel et au soja, croquettes d'effilochée de canard confit)	18.00€
Œuf parfait en Meurette et chips de jambon Italien	14.00€
Petit flan de foie gras sur velouté de champignons, éclats de marrons	16.00€

Plats de Viandes

Rôti de magret de canard fourré aux cèpes, jus corsé de canard, allumettes de frites dorées	28.00€
Risotto de coquillettes à l'effilochée de canard confit aux champignons et à la crème de parmesan	23.00€
Filet de bœuf, sauce aux deux poivres flambée à l'Armagnac, allumettes de frites dorées	29.00€
Cuisse de canard confite Maison, peau croustillante, pommes de terre grenailles à la graisse de canard et aux champignons	24.00€
Ballotine de poulet fermier farcie au comté et à la crème de truffe, crémeux d'haricots Tarbais	25.00€
Le magret de canard entier (env.350gr), jus corsé de canard, frites	27.00€

Le canard dans tous ses états (Cubes de magret de canard grillés, manchon de de canard confit, foie gras poêlé sur pain brioché, croquette d'effilochée de canard confit), frites	29.00€
Cassoulet gourmand Maison, salade aillée	27.00€
Burger de canard confit (Bun boulanger, effilochée de canard confit, sauce aux deux poivres, fondue de brebis Basque, chutney de saison), frites	22.00€

Plats de Poissons

Chipirons sautés au chorizo et piquillos, riz à l'encre de seiche	24.00€
Cabillaud confit à l'huile d'olive à basse température, tuile à l'encre, légumes de saison glacés au Miso	25.00€
Poisson du marché (selon arrivage)	23.00€

Plats Végétariens

Gratinée de raviolis frais de la Nonna Lina à la truffe et mozzarella, crème de truffe au parmesan et pignons de pin	22.00€
Avocado burger (Bun Boulanger, fromage frais aux herbes, avocat, fondue de brebis, guacamole, œuf mollet), frites	19.00€
Tartine montagnarde aux champignons, fondue de raclette, béchamel à la crème de truffe, frites	19.00€

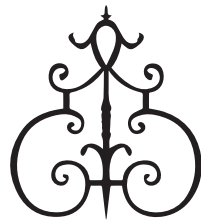
Desserts

Canon de tuile dentelle à la mousse de riz au lait, poires et caramel	9.50€
Crumble de banane au Nutella	8.50€
Tarte au citron meringuée revisitée	8.50€
Cœur coulant à la pistache, sur cookie au chocolat blanc et à la pistache	9.00€
Cheesecake tout chocolat	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 truite Gravlax	Planche foie gras	Tirmisu guacamole truite crème mascarpone	Ravioles tourteau ricotta bisque crustacés	Salade tout canard	Œuf parfait en Meurette	Fian foie gras, velouté champignons	Rôti magret, cèpes, frites dentelles	Risotto de coquillettes canard confit	Filet de bœuf, sauce 2 poivres	Cuisse canard confite	Ballotine de poulet comté, truffe	Magret canard entier	Canard dans tous ses états	Cassoulet gourmand	Burger canard confit	Chipirons chorizo, piquillos	Cabillaud confit, légumes Miso	Poisson du marché	Raviolis à la truffe	Avocado burger	Tartine montagnarde	Canon tuile dentelle, mousse riz au lait	Crumble banane Nutella	Tarte au citron	Cœur coulant pistache	Cheesecake tout chocolat	Assortiment fromages	Café très gourmand
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

