

## LA CAVE

ROSÉS	¼ pot	Pot	B <sup>l</sup> 75cl	B <sup>l</sup> 37,5cl
▪ Cuvée de Saint-Tropez			24,00	
▪ Côtes de Provence	7,50	14,50	24,00	
▪ Puech-Haut	12,00	22,00	36,00	
BLANCS				
▪ Chablis	10,00	18,00	37,50	
▪ Condrieu <i>Pagus Luminis</i>			71,00	
▪ Mâcon Villages	5,50	9,80		
▪ Meursault « <i>Vieilles Vignes</i> » - Bellang			82,00	
▪ Pouilly-Fuissé	10,00	18,00	39,00	
▪ Auxey – Duresse <i>L.Jadot</i>			59,00	
▪ Saint-Joseph « <i>Ro-Rée</i> » L.Chéze			45,00	
▪ Saint-Véran	9,00	17,00	31,00	
▪ Viognier	8,00	15,00	26,00	
▪ Viré-Clessé			29,00	
ROUGES				
VALLEE DU RHONE				
▪ Côte Rôtie " <i>Bellissima</i> " L.Chéze			88,00	
▪ Côtes du Rhône	5,50	9,80	21,50	
▪ Côtes du Rhône " <i>Rouge Carmin</i> "			26,00	
▪ Côtes du Rhône « <i>Le temps est venu</i> » S.Ogier			29,00	
▪ Crozes-Hermitage	8,50	16,50	40,00	17,50
▪ Gigondas			38,00	
▪ Rasteau " <i>Cuvée 1921</i> " Les Aphillantes Bio			41,00	
▪ Saint-Joseph " <i>Cuvée des anges</i> " L.Chéze			74,00	
▪ Saint-Joseph " <i>Cuvée Caroline</i> " L.Chéze			40,00	25,00
▪ Saint-Joseph " <i>Les larmes du Père</i> " A.Paret			44,00	24,00
▪ Saint-Joseph " <i>Ro-Rée</i> " L.Chéze			40,00	24,00
▪ Saint-Joseph " <i>Rue des poissonniers</i> " Domaine Julien Pilon			50,00	
▪ Saint-Joseph « <i>420 Nuits</i> » A.Paret			55,00	
▪ Saint-Joseph « <i>730 Nuits</i> » A.Paret			68,00	
▪ Saint-Joseph <i>Deschamps M.Chapoutier</i>	12,00	24,00	41,00	
▪ Syrah « <i>La Rosine</i> » S.Ogier			39,00	
▪ Syrahvissante L.Chéze			30,00	
PROVENCE & LANGUEDOC				
▪ Minervois 2017 " <i>Château St-Méry</i> " Cuvée Exige			34,00	
BOURGOGNE				
▪ Aloxe Corton <i>Domaine Maratray-Dubreuil</i>			70,00	
▪ Chorey-les-Beaune <i>Domaine Maratray-Dubreuil</i>			48,00	
▪ Côte de Nuits Villages <i>Vieilles Vignes Domaine Chopin</i>			56,00	
▪ Gevrey Chambertin " <i>Les crais</i> " <i>Domaine Huguenot</i>			89,00	
▪ Givry 1 <sup>er</sup> cru			59,00	
▪ Marsannay <i>Domaine Huguenot</i>			69,00	
▪ Mercurey 1 <sup>er</sup> Cru " <i>La bondue</i> " <i>Domaine de Surmain</i>			70,00	
▪ Pommard " <i>Les noizons</i> " <i>Domaine Berthelebot</i>			89,00	
▪ Savigny Les Beaune 1 <sup>er</sup> Cru " <i>Les serpentières</i> " <i>Domaine Girardin</i>			89,00	
▪ Volnay 1 <sup>er</sup> Cru " <i>Clos des 60 ouvrées</i> " <i>Domaine de la pourssée d'or</i>			195,00	
BORDEAUX				
▪ Saint-Emilion " <i>Grand Barrail Larose</i> "			30,00	
▪ Saint-Emilion Grand Cru " <i>Clos de la cure</i> "			39,00	
▪ Margaux <i>Pavillon St- Martin</i>			45,00	
BEAUJOLAIS, VAL DE LOIRE, VINS ETRANGERS				
▪ Brouilly « <i>Vieilles vignes</i> » - Descombes			38,00	
▪ Fleurie			31,00	
▪ Morgon			39,50	
▪ Saint-Amour « <i>Vieilles vignes</i> » - Descombes			37,00	
▪ Saumur Champigny			35,00	
▪ Shiraz " <i>100 year old vines</i> " <i>Barossa 2015 Château Tanunda Australie</i>			175,00	
▪ Shiraz <i>Barossa 2017 Château Tanunda Australie</i>			41,00	
▪ Torres " <i>Celeste Crianza</i> " <i>Espagne</i>			42,00	
CHAMPAGNES				
▪ Champagne du moment			69,00	
▪ Réserve Maison			52,00	

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*

## LES ENTRÉES

	Entrée	Plat
<b>Foie gras de canard maison</b> <i>Bouquet de mesclun &amp; chutney de figues</i>	12,00	17,00
<b>Saumon mariné façon Gravelax sauce curry</b>	12,00	17,00
<b>Brique de chèvre</b> <i>au miel &amp; romarin, mesclun</i>	9,80	13,90
<b>Vol au vent végétarien</b> <i>légumes en wok &amp; sauce soja</i>	10,00	15,20
<b>Salade César</b> <i>Filet de poulet rôti, croûtons, parmesan, mesclun, tomates</i>	10,00	13,90
<b>Poke Bowl</b> <i>Saumon &amp; thon mariné au miel &amp; soja, boulgour, wakamé, avocat, concombre, choux, carottes</i>	13,00	16,00
<b>Poêlon d'escargots de Bourgogne</b>	Les 6, 11,00	La dz, 17,00

### La planche à picorer... 12,00 €

Cochonaille variée & fromage  
(*Fourme d'Ambert, fromage fort, Reblochon*)  
ou  
Saumon fumé, tapenade d'olives & tomates séchées

## LES PLATS

<b>Camembert au four,</b> <i>Pommes de terre vapeur, jambon cru, salade</i>	16,50
<b>Entrecôte « Simmental » +/- 300 g</b>	19,80
<b>Cuisse de canard confite</b>	16,50
<b>Magret de canard entier +/- 300g</b> <i>Sauce au Banyuls</i>	19,80
<b>Aiguillette de poulet à la crème</b>	16,50

## LES POISSONS

<b>Blanquette de Saumon</b>	18,90
<b>Mi-cuit de Thon</b> <i>au soja &amp; sésame</i>	22,00

### Garniture Supplémentaire 3,00

### MENU CANETON 11,50 €

Enfant -10ans

1 boisson + Steak haché ou poisson /frites + Glace 1 boule

- I. Plats élaborés sur place. Pour une fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément.
- II. Le tableau des allergènes est à votre disposition sur demande

Prix en euros – Taxes & service compris

## LES TARTARES

<b>Tartare de Saumon</b> <i>Huile d'olive, citron, échalote, ciboulette</i>	180gr	250gr
<b>Duo de Tartare Saumon &amp; Bœuf</b>	18,20	22,00
<b>Tartare Classique 100 % bœuf</b>	19,50	23,50
<b>Tartare du Sud 100 % bœuf</b> <i>Olives, tapenade d'anchois, ail, persil, ciboulette, huile d'olive, copeaux de Parmesan</i>	17,00	20,80
<b>Carpaccio de Bœuf</b> <i>Pétales de Parmesan, pistou</i>	18,90	22,80
<b>Double Carpaccio de Bœuf</b> <i>Pétales de Parmesan, pistou</i>	12,80	
	20,00	

## LES BURGERS

<b>Classique</b> <i>Steak 100 % bœuf, tomate, mesclun, Emmental</i>	15,00
<b>Canard</b> <i>Steak de canard, sauce poivre vert, Emmental</i>	15,90
<b>Savoyard</b> <i>Steak 100 % bœuf, p.de terre, crème, lard, Reblochon</i>	16,90

## LES FROMAGES

<b>Fromage blanc nature</b>	4,00
<b>Fromage blanc crème ou coulis</b>	4,20
<b>½ Saint-Marcellin</b>	5,00
<b>Gorgonzola</b>	6,00

## LES DESSERTS

<b>Salade de fruits frais</b>	6,00
<b>Tarte Tatin, glace vanille</b>	6,00
<b>Fondant au chocolat</b>	6,60
<b>Gaufre au sucre ou chocolat</b>	6,80
<b>Café ou Thé Gourmand</b>	7,50
<b>Champagne gourmand</b>	17,00
<b>Panacotta</b>	5,50
<b>Dessert du jour</b>	5,50
<b>Irish Coffee</b>	7,00

## LES GLACES

<b>Nougat glacé &amp; coulis fruits rouges</b>	6,60
<b>Café liégeois</b> <i>Glace café &amp; vanille, café expresso, chantilly</i>	7,00
<b>Chocolat liégeois</b> <i>Glace chocolat &amp; vanille, coulis de chocolat, chantilly</i>	7,00
<b>Ardéchoise</b> <i>Glace marron &amp; vanille, crème de marron, meringue, chantilly</i>	7,00
<b>Dame blanche</b> <i>Glace vanille, coulis de chocolat, chantilly</i>	7,00
<b>Colonel</b> <i>3 boules de sorbet citron, vodka</i>	7,90
<b>Orée des bois</b> <i>Sorbet cassis noir de Bourgogne, sorbet fraise Mara des bois, sorbet framboise, chantilly</i>	7,00

# LE CANARD PRESSE

RESTAURANT - TERRASSE

Lundi au vendredi de 11h45 à 14h  
Samedi de 12h à 13h30 – Dimanche de 12h à 13h  
Le soir du mercredi au samedi de 19h15 à 22h

Notre restaurant vous accueille pour vos événements, jusqu'à 200 personnes :  
Anniversaire, mariage, baptême, communion,  
Événements d'entreprise...

Retrouvez nos actualités :

[www.restaurant-canard-presse.fr](http://www.restaurant-canard-presse.fr)



## NOS MENUS

Plat du jour ou Tartare de bœuf 150g ... 12 € \*

### FORMULE MIDI 15 € \*

Plat du jour ou Tartare de bœuf 150g  
+  
Dessert du jour  
ou  
Salade de fruits frais  
ou  
Panacotta  
ou  
Fromage blanc faisselle

### MENU EXPRESS 16,90 € \*

Salade César  
ou  
Assiette de charcuterie  
+  
Plat du jour  
ou  
Tartare de bœuf 150gr

### MENU MALIN 32 €

Foie gras de canard maison,  
Bouquet de mesclun & chutney de figues  
ou  
Poêlon de 6 escargots  
+  
Magret de Canard entier sauce au Banyuls  
ou  
Blanquette de Saumon  
+  
Fondant au chocolat  
ou  
Nougat glacé, coulis de fruits rouges

autre dessert supp. 3 € - Hors café gourmand  
\* Uniquement le midi, sauf week-end & jours fériés

## LES BOISSONS

### LES APÉRITIFS / LES DIGESTIFS

▪ Pastis, Ricard, Martini, Suze, Porto	3,90
▪ Mauresque, Tomate, Perroquet	4,00
▪ Kir, Communard	4,90
▪ Apéritif Maison (Kir pétillant)	5,50
▪ Coupe de champagne (Réserve maison)	10,00
▪ Kir Royal (Réserve maison)	10,00
▪ Vendanges tardives (le verre de 10cl)	8,00
▪ Vin moelleux	7,00
▪ Whisky J&B, Vodka, Bacardi, Gin, Malibu, Tequila	6,50
▪ Get 27, Get 31, Limoncello, Armagnac, Poire,	
▪ Chartreuse, Verveine, Cognac, Calvados	7,00

### RHUMS

<b>LES BIÈRES PRESSION</b>	<b>25cl</b>	<b>50cl</b>
▪ 1664	3,80	7,00
▪ Grimbergen, Affligen	4,00	7,90
▪ ½ Pêche, ½ Citron	3,90	7,50
▪ Monaco, Panaché, Tango	3,80	7,00
▪ Picon	3,90	7,20

### LES BIÈRES BOUTEILLES (33cl)

▪ Leffe, Hoeggarden, Grimbergen	4,00
---------------------------------	------

### SÉLECTION DE WHISKY

▪ Talisker, Lagavulin, Dalwhinnie, Nikka,	
▪ Cragganmore, Glenkichie, Oban, Jack Daniel's	9,90

### LES COCKTAILS ALCOOLISÉS

▪ Mojito (Rhum blanc, menthe, sucre de canne, citron vert)	8,00
▪ Ti'Punch (Rhum blanc, sucre de canne, citron vert)	7,00
▪ Caipirinha (Cachaça, sucre, citron vert)	7,00
▪ Américano (Campari, Perrier, Martini rouge)	7,50
▪ Spritz (Campari, Prosecco, eau gazeuse)	7,50

### LES COCKTAILS SANS ALCOOL

▪ Virgin Mojito (Menthe, sucre de canne, citron vert, Perrier)	
▪ Vendetta (jus de fraise, jus d'ananas, sirop d'orgeat)	6,00
▪ Abricot Chill (jus d'abricot, jus de pamplemousse, sirop de citron)	

### LES EAUX

	<b>50cl</b>	<b>1L</b>
▪ Evian, Vittel	3,50	5,00
▪ San Pellegrino, Badoit	3,50	5,00

### LES SOFTS

▪ Coca-Cola, Orangina, Schweppes, Ice-Tea, Perrier	3,50
▪ Diabolo, Sirop A L'eau, Limonade	3,50
▪ Jus de fruits	3,30
▪ Coca-Cola, Perrier + Sirop Ou Tranche	3,70

## LES VERRES DE VIN

### ROUGE

▪ Côtes du Rhône	3,80
▪ Saint-Joseph	8,00
▪ Crozes-Hermitage	6,00

### ROSÉ

▪ Côtes de Provence	4,50
▪ Puech-Haut	6,00

### BLANC

▪ Chablis	5,70
▪ Pouilly -Fuissé	5,70
▪ Saint-Véran	5,70
▪ Viognier	5,00
▪ Mâcon Villages	3,80
▪ Viré-Clessé	5,70

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération