

## A LA CARTE

# CANARD ET CHAMPAGNE French Paradox

### Entrées

Starters

Foie gras de canard, chutney d'oignons	12
<i>Duck foie gras, onions chutney</i>	
Foie gras de canard poêlé aux pommes	17
<i>Fried duck foie gras with apples</i>	
Terrine de canard, piquillos et cornichons	13
<i>Duck terrine, piquillos and pickles</i>	
Cœur de sucrine, piquillos et boule de Lille	8
<i>Sucrine salad, piquillos and boule de Lille</i>	
Entrée du moment	( A l'ardoise )
<i>Starter of the moment</i>	<i>(On the board)</i>

### Plats

Main courses

1/2 Magret de canard (+7 magret entier)	24
<i>1/2 Duck breast (+7 whole duck breast)</i>	
Confit de canard	24
<i>Duck confit</i>	
Burger french paradox (+1,50 extra bacon)	19
<i>French paradox Duck burger (+1,50 extra bacon)</i>	
Parmentier de canard	19
<i>Duck Parmentier</i>	
Aubergine rôtie	18
<i>Roasted eggplant</i>	
Plat du moment	( A l'ardoise )
<i>Dish of the moment</i>	<i>(on the board)</i>

### Une garniture au choix

*One side of your choice*

(supplément 4 euros)

*(Extra side 4euros)*

### Pomme de terre rôtie au four, frites maison, purée de pomme de terre, légumes de saison, salade vinaigrette garnie

*Baked potato, homemade french fries, mashed potatoes, seasonal vegetable, Garnished green salad*

### Desserts

Desserts

Mousse au chocolat façon bouse	9
<i>Chocolate mousse bouse style</i>	
Crème citron meringuée, sorbet citron basilic	9
<i>Lemon meringue curd, lemon basil sorbet</i>	
Cheesecake citron	10
<i>Lemon cheese cake</i>	
Crumble aux pommes	9
<i>Apple crumble</i>	
Café gourmand royal	17
<i>Royal gourmet coffee</i>	
Dessert du moment	( A l'ardoise )
<i>Dessert of the moment</i>	<i>(on the board)</i>

## MENU CANARD ET CHAMPAGNE

### Entrée, plat, dessert et 3 coupes de champagne

*Starter, main course, dessert and 3 glasses of champagne*

### Entrées

Starters

### Foie gras de canard, chutney d'oignons

*Duck foie gras, onions chutney*

### Terrine de canard, piquillos et cornichon

*Duck terrine, piquillos and pickles*

### Plats

Main course

### 1/2 magret de canard (+7 magret entier)

*1/2 Duck breast (+7 whole duck breast)*

### Confit de canard

*Duck confit*

### Desserts

Desserts

### Mousse au chocolat façon bouse

*Chocolate mousse bouse style*

### Crème de citron meringuée, sorbet citron basilic

*Lemon meringue curd, lemon basil sorbet*

### 30 Entrée, plat ou plat, dessert

*Starter, main course or main course, dessert*

### 38 Entrée, plat et dessert

*Starter, main course and dessert*

+ 7	<b>Une coupe</b> <i>One glass</i> Jm Seleque extra brut
+ 19	<b>Deux coupes</b> <i>Two glasses</i> Jm Seleque extra brut Odyssée Bonville rosé
+ 31	<b>Trois coupes</b> <i>Three glasses</i> Jm Seleque extra brut Odyssée Bonville rosé Odyssée Bonville blanc de blanc



Les français intriguent le monde scientifique depuis 3 décennie parce qu'ils mangent gras, boivent du vin, mais ont moins de maladies cardiovasculaires que les autres. Grâce à la consommation modérée de vin rouge et grâce au canard ! Riche en bon cholestérol et en antioxydants.

*Origine viande 100% français*