

C

CANARD

Tapas

Cœurs de Canard en persillade, flambés à l'armagnac	11.
Focaccia Basque piperade - magret séché - brebis Ossau Iraty	7.
Rillette de Canard pain grillé et cornichons	9.
Piments Doux fleur de sel, à la plancha	7.
Paté Croûte magret - gésiers - foie gras - figues - trompette de la mort par Jérémie Crauser (<i>finaliste championnat du monde de paté croûte 2021</i>)	18.
Croque Monsieur pain de mie boulanger - effiloché de confit de canard - piperade - confit d'oignons - brebis Ossau Iraty	10.
Cromesquis effiloché cuisse et cou de canard confit - foie gras	12.
Piquillos farci au fromage de chèvre - herbes - piment d'espelette	9.
Frites Fraîches ketchup piquillos et mayo façon béarnaise	5.

PLANCHE APÉRO CCC / 19.

Canard & Fromage

magret séché / terrine de canard forestière /
brebis Ossau Iraty / ^{1/2} Saint-Marcellin

Bar à foie gras

Foie Gras de Canard mi-cuit nature	17.
Foie Gras de Canard mi-cuit poivre rouge de Kampot	19.
Foie Gras de Canard mi-cuit piment d'espelette	19.
Foie Gras de Canard mi-cuit truffé mélanosporum 8%	33.

FORMULE CANARD EXPRESS / 19.

(Du Mardi au Vendredi midi [hors jours fériés])

1/2 magret ou plat à la carte du jour correspondant
+ café ou thé gourmand

Plats

Magret de Canard* sauce au choix : miel - romarin ou Guji-Sarawak	1/2 MAGRET (200g environ)	MAGRET ENTIER (350g - 450g)	18.	7. / 100g
Burger* (<i>en formule le vendredi</i>) pain boulanger - effiloché de confit de canard - piperade - brebis Ossau Iraty - Ventrèche - confit d'oignons			17.	
Tataki* (<i>en formule le mardi</i>) magret de canard - marinade asiatique - coriandre			18.	
Salade Lyonnaise «CCC» (<i>en formule le mercredi</i>) salade - croûton - œuf parfait - gésiers de canard snackés - magret séché			16.	
Confit de Canard (<i>en formule le jeudi</i>) cuisse confite - purée et son jus			17.	
Gratin de Ravioles «Mère Maury» ravioles de royan - crème - brebis Ossau Iraty			16.	

* Accompagnement au choix : frites fraîches ou légumes de saisons

Fromages

Brebis Ossau Iraty (8 mois d'affinage) et sa confiture de cerise noire	6.
Saint-Marcellin	demi : 4. entier : 7.

Desserts

Cheesecake Mojito	6.
Gâteau Basque	6.
Tarte Praline	6.
Duo de Fruits de Saison	6.
Mousse au Chocolat	6.
Café (très) Gourmand	7.



22 rue de la part dieu, lyon 3
04 78 38 24 74

www.copaincommecanard.com