

# Tapas

<b>Cœurs de canard</b> en persillade, flambés à l'Armagnac	11.
<b>Rillettes de canard</b> pain grillé, cornichons	12.
<b>Magret séché</b> Magret de canard séché, condiments	9.
<b>Wrap</b> galette de blé, magret de canard séché, roquette, pomme Granny Smith, cervelle de canut, oignons cébettes	13.
<b>Cromesquis</b> foie gras, effiloché de canard confit, purée de pommes de terre, panko	13.
<b>Tartare</b> magret de canard coupé au couteau, échalotes, pickles de radis, câpres, assaisonnement du chef	14.
<b>Piquillos</b> farcis au fromage de chèvre, herbes, piment d'Espelette	8.
<b>Brochettes</b> gésiers, cœurs, magret de canard et légumes marinés	13.
<b>Frites fraîches</b> ketchup piquillos, mayo façon béarnaise	5.

# Foie gras

<b>Trilogie de foie gras de canard mi-cuit</b> nature	19.
<b>Trilogie de foie gras de canard mi-cuit</b> nature, poivre rouge de Kampot, piment d'Espelette	22.

# Fromages

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

# Plats

<b>Magret de canard*</b> sauce au choix : jus corsé ou sauce à l'orange	1/2 magret (200 gr environ)	<b>magret entier</b> (350 gr - 450gr)
	19.	8./100gr

<b>Version rossini</b> Avec une escalope de foie gras frais poêlée (50 gr environ)		11./100gr
--	--	-----------

<b>Burger*</b> (en formule le Vendredi) bun boulanger, effiloché de canard confit, brebis Ossau Iraty, poitrine fumée, oignons caramélisés, piperade	18.
--	-----

<b>Tataki*</b> (en formule le Mardi) magret de canard, marinade asiatique, coriandre, sésame	19.
---	-----

<b>Bowl «CCC»</b> (en formule le Mercredi) trio de riz sauvage, magret de canard mariné, carotte, concombre, mangue, pickles de radis, choux rouge, œuf parfait, sésame toasté, grenade, sauce sucrée	17.
--	-----

<b>Parmentier</b> (en formule le Jeudi) effiloché de canard confit, purée de pommes de terre, moutarde à l'ancienne, oignons cébettes, gratiné à l'Ossau Iraty	18.
--	-----

<b>Maxi Burrata</b> burrata 250 gr, déclinaison de tomates, légumes grillés et marinés	17.
---	-----

\*Accompagnement au choix : frites fraîches ou légumes de saisons

## FORMULE CANARD EXPRESS / 21.

Du Mardi au Vendredi midi  
[hors jours fériés]

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

# Desserts

<b>Mousse au chocolat - vanille</b>	7.
<b>Cheesecake passion</b>	7.
<b>Tarte citron meringuée</b>	7.
<b>Déclinaison de fruits de saison</b>	7.
<b>Tarte praline</b>	7.
<b>Café ou thé gourmand</b>	8.
<b>Digeo gourmand</b>	18.