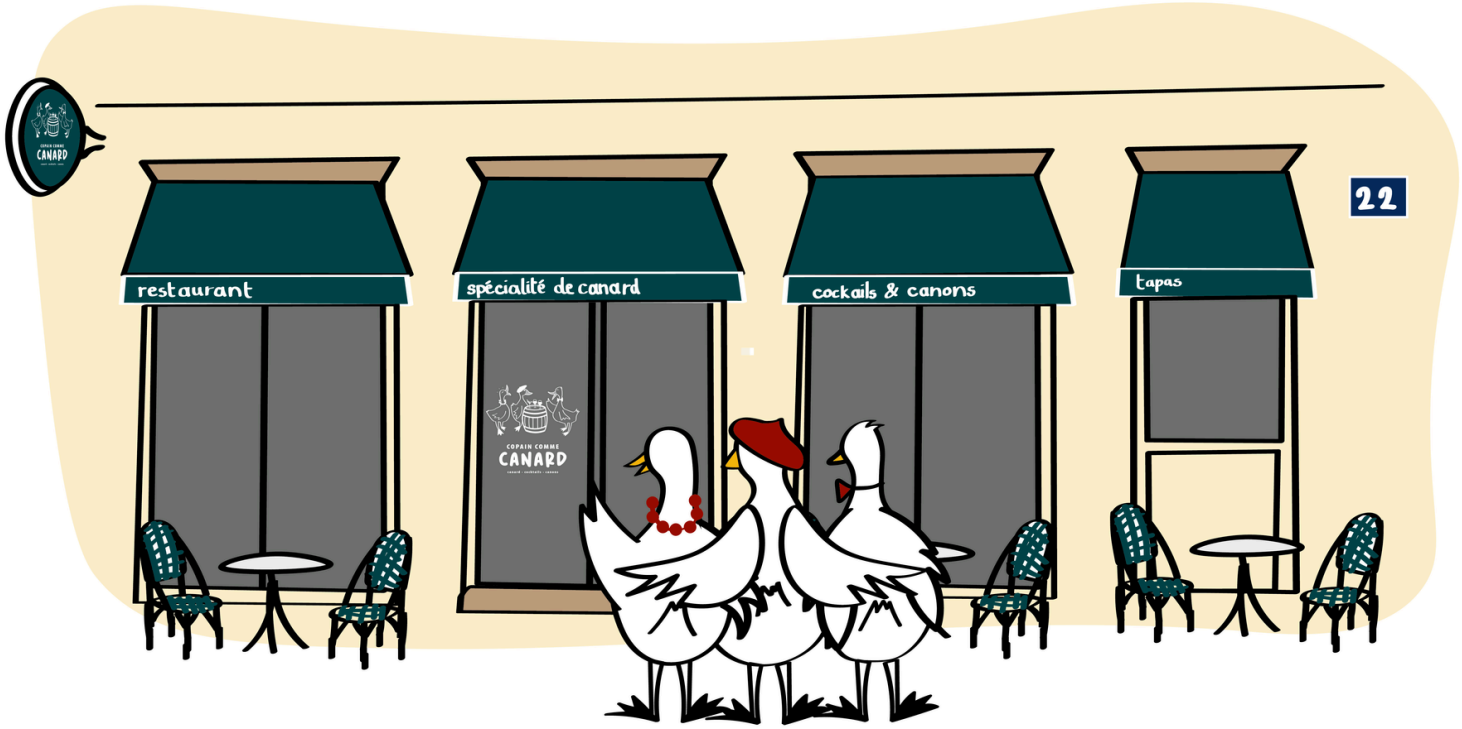
COPAIN COMME CANARD



LA SEMAINE DES BONS VIVANTS !





MARDI

39€

Magret **à volonté** … et l'accompagnement aussi!



MERCREDI

Happy Hour de 19h à 21h

Cocktails, mocktails, bières, apéritifs

De 2 à 6€



JEUDI

T-BONE à partager

35€

Tapas et dessert inclus

(à partir de 4 pers.)

En plus de la carte !

MENU

Miidi & soir

34.

TAPAS

Courges rôties

Cromesquis (x3)

Foie gras +4

Coeurs de canard

Tataki +2

PLATS

Demi Magret* (entier +8)

Confit*

Gnocchis

version végétarienne disponible

AJOUTE UNE ESCALOPE DE FOIE GRAS POELÉE ! +9

***Accompagnement au choix : pommes de terre grenailles, courges rôties ou polenta crémeuse**

FROMAGE OU DESSERTS

Au choix à la carte

Digeo gourmand +8

MENU

CANARD EXPRESS

jeudi et vendredi midi

Plat + dessert

24.

PLATS

Demi Magret (entier +8)
Parmentier de canard
Gnocchis
version végétarienne disponible

DESSERT

Au choix à la carte

À PARTAGER

Courges rôties — 8.
courges rôtis, crémeux de potimarron, graines de courges torréfiées

L'oeuf meurette — 9./11.
oeuf parfait façon meurette, sauce vin rouge, oignons grelots, champignons de paris, lardons de magret, croûtons
Version végétarienne disponible

Cromesquis (x3 ou x5) — 8./13.
purée de pommes de terre, effiloché de canard, quatre-épices, panko, sauce foie gras

Coeurs de canard — 11.
cœurs de canard, sauce poivre - cognac, pommes pailles

Tataki — 13.
magret de canard snacké et mariné, crémeux de topinambours, chips de topinambours, huile de noisette, huile de livèche, noisettes, pickles de graines de moutarde

Magret séché — 9.
pickles

Rillettes 100 % canard — 11.
pickles

BAR À FOIE GRAS

Foie gras de canard mi-cuit

Poivre de Madagascar	16.
Piment d'Espelette	16.
Thym & Armagnac	16.

Duo dégustation — 29.
(2 recettes au choix)

PLATS

	Magret entier	Demi magret
Magret de canard* sauce CCC	**34.**	**23.**
Confit de canard* sauce CCC		**22.**
Tataki* magret de canard snacké et mariné, crémeux de topinambours, chips de topinambours, huile de noisette, huile de livèche, noisettes, pickles de graines de moutarde		**23.**
Gnocchis gnocchis, lardons de magret, girolles, épinards, noisette, sauce parmesan, salade verte Version végétarienne disponible		**19./22.**
Parmentier de canard effiloché au jus de canard, purée maison, chapelure fine, salade verte		**21.**
AJOUTE UNE ESCALOPE DE FOIE GRAS POELÉE !		**9.**

*Accompagnement au choix : pommes de terre grenailles, courges rôties ou polenta crémeuse

SPÉCIALITÉ À PARTAGER

	Poids à l'ardoise
"T-BONE" - Coffre de canard* fumage maison sauce CCC cuisson sur l'os (30 - 40 min de préparation)	**9. / 100g** Selon arrivage : entre 950g et 1400g
Version Rossini avec des escalopes de foie gras frais poêlées	**12. / 100g**

FROMAGE & DESSERTS

Brebis Ossau Iraty confiture de cerise noire	**9.**
Mont Blanc meringue française, crème montée mascarpone vanille, confiture de myrtilles, crème de marrons, marrons glacés	**9.**
Brioche perdue brioche boulangère, crème de mascarpone à la vanille bourbon, crème anglaise à la praline	**8.**
Mousse au chocolat 70%, copeaux de chocolat blanc hacienda La Carrera • El Salvador • Manufacture Paysac	**9.**
Crumble aux pommes pommes compotées, compote de pommes maison, crumble amandes et noisettes	**7.**
Café / Digeo Gourmand	**10/19.**



COCKTAILS CREATION



LE TADORNE

Rhum, liqueur poire - Cognac, liqueur de vanille, Frangélico, citron jaune, clarifié au lait

12.



LE CAROLIN

vodka, cointreau infusé au piment oiseau, liqueur de cacao brun, sbrub de clémentine, sirop de passion

13.



LE MANDARIN

gin infusé au riz torréfié et shiso, jus de gingembre "Jardins", sirop de yuzu, réduction de thé vert

13.

MOCKTAILS



LE CASARCA

myrtille, citron jaune, raisin, limonade

8.



LE DUCLAIR

poire, citron, vanille, limonade

8.

VOICI UN APERCU DE NOTRE CARTE DE VIN

+ de 150 références
de nos régions françaises

Vieux Millésimes
Bouteille - Magnum - Jéroboam



- Vallée du Rhône
- Vallée de la Loire
- Languedoc
- Sud-Ouest
- Beaujolais
- Bordeaux
- Bourgogne
- Provence



Nos vins au verre

Bulles

NM	Champagne Brut - Carte Noire - Veuve Cheurlin	11.

Blancs

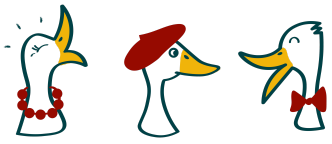
2025	Bourgogne Aligoté - Domaine Fabrice Masse - Granit Vieilles Vignes	8.
2025	IGP Côtes Catalanes - Olivier Pithon - Mon P'tit Pithon	7.
2024	Pacherenc du Vic Bilh - Alain Brumont (sec)	6.
2022	Loupiac - Château Grand Peyruchet (Liquoreux)	10

Rose

2025	Coteaux d'Aix en Provence - Domaine des Béates - Les Béatines	6.

Rouges

2017	Moulis-en-Médoc - Château Branas - Grand Poujeaux - Les Eclats	10.
2024	Cahors - Château Combel la Serre - Le Pur Fruit du Causse	7.
2024	Ste Foy Bordeaux - Château Hostens Picant - Planète rouge	6.
2024	Fleurie - Domaine Terres Dorées - Jean Paul Brun	9.
2024	Côtes-du-Rhône - Vignerons d'Estezargues - La Coudette	6.



Nos vins Blancs

Bouteille (75cl)

Bordeaux

Bordeaux

2023	Château Rieussec - R de Rieussec	68.
2024	Château Le Grand Verdus - La Petite Fleur	32.

Pessac-Leognan

2019	Château de Fieuzal	116.

Loupiac

2022	Château Grand Peyruchet	54.

Sud-ouest

Jurancon

2024	Domaine Bellegarde - Energique	39.

Pacherenc-du-vic-bilh sec

2024	Alain Brumont - Le Blanc	32.
2019	Château Montus	72.

IGP Perigord

2024	Les Gouyats	29.

Bergerac

2022	Château Laulerie - Juste ciel (sec)	38.

VALLEE DU RHONE

SAINT-JOSEPH

2025 Domaine Coursodon - Silice 65.

COTEAUX-DU-LYONNAIS

2024 Clos de La Petite Galée - Les Moraines 37.

BEAUJOLAIS - VILLAGE

2024 Château de Pierreux 34.

CHATEAUNEUF-DU-PAPE

2023 Domaine du Vieux Télégraphe - Clos Roquète 75.

2024 Domaine du Vieux Télégraphe - Clos Roquète 76.

VIOGNIER

2025 Chai Saint Olive - Cuvée 812 44.

LANGUEDOC-ROUSSILLON

PAYS D'OC

2024 Château La Négly - La Falaise 58.

VIN DE FRANCE

2023 Domaine Balansa - Coume de Maliès 39.

IGP COTES CATALANES

2025 Olivier Pithon - Mon P'tit Pithon 37.

Nos vins Rouges

Bouteille (75cl)

Bordeaux

Bordeaux

2020	Château Le Grand Verdus - Lieu-dit Mondet - Cabernet-Franc	45.

Bordeaux Superieur

2023	Le Grand Verdus - La Petite Merlotte	33.

Saint-Estephe

2021	Château Montrose - La Dame de Montrose	89.

Saint-Julien

2015	Château Talbot - Quatrième Grand Cru Classé	175.
2019	Château Talbot - Connétable de Talbot	79.

Moulis-en-Medoc

2017	Château Branas Grand Poujeaux - Les Eclats	53.
2020	Château Poujeaux	70.

Margaux

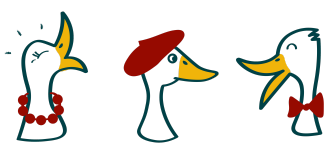
2020	Château du Tertre - Les Hauts du Tertre	63.

Haut-Medoc

2020	Château Sociando-Mallet	75.

Pessac-Leognan

2018	Château La Mission Haut-Brion - La Chapelle de la Mission Haut-Brion	180.
2019	Château Seguin - Pessac-Léognan "Nuances de Château Seguin"	66.



Bourgogne

Bourgogne Cote D'or

2024 Domaine Vaudoisey-Creusefond 49.

Maranges 1er Cru

2018 Charles Noëlla - La Fussière

Vosne-Romanee

2021 Domaine Pierre Girardin 176.

Pommard

2022 Domaine Vaudoisey-Creusefond - Croix Blanche 96.

Mercurey

2023 Domaine Laurent Cognard - Les deux terres 73.

Haute-Cotes-De-Beaune

2023 Domaine Henri Latour & Fils 58.

Chorey Les Beaunes

2022 Domaine Roux 76.

Beaujolais

Chenas

2020 Domaine Thillardon - Les Carrières 46.
2019 Domaine Saint-Cyr - Les Blémonts 48.
2022 Domaine Thillardon - Les Blémonts 47.

Moulin-A-Vent

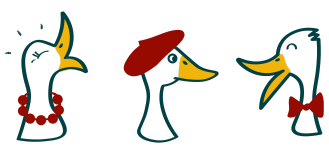
2022 Château du Moulin-à-Vent - Couvent des Thorins 41.
2022 Famille Lardet - Rochegrès 57.

Morgon

2022 Domaine Jean Foillard - Côte du Py 59.
2024 Domaine Marcel Lapierre 62.

Fleurie

2024 Fleurie - Domaine Terres Dorées - Jean Paul Brun 49.



VALLEE DU RHONE

COTE-ROTIE

2023	Domaine Duclaux - La Chana	79.
2022	Domaine Christophe Semaska - Harmony	86.
2023	Domaine François Villard - Gallet Blanc	110.

SAINT-JOSEPH

2023	Domaine Coursodon - Silice	59.
2023	Domaine Coursodon - L'Olivaie	78.
2024	Jean-Louis Chave - Offerus	56.

CROZES-HERMITAGE

2024	Domaine du Murinais - Amandiers	49.

CORNAS

2022	Jean-Luc Colombo - Les Terres Brûlées	76.

COTEAUX-DU-LYONNAIS

2024	Domaine de la Petite Gallée - La Tour	34.

COTES-DU-RHONE

2024	Côtes-du-Rhône - Vignerons d'Estezargues - La Coudette	34.
2025	Domaine de la Réméjeanne - Un air	36.

GIGONDAS

2019	Domaine du Terme	56.

CHATEAUNEUF-DU-PAPE

2019	Domaine Benedetti	59.