

# LE CANTOU



## APERITIFS

Kir		5.00€
Vin de Noix ou de péché ou Fénelon		5.50€
Monbazillac		6.00€

## BIERE ARTISANALE

Blonde	33cl	5.00€
Ambrée	33cl	5.50€
Bière blonde à la noix	33cl	6.00€
Blonde Adorée	33cl	6.00€

## BOISSONS SANS ALCOOL

Pomme	25 cl	4.50€
Limonade artisanale bio	33 cl	5,00€
ABATILLES gazeuse	50 cl	3.50€
ABATILLES gazeuse	1 L	5.00€
ABATILLES plate	1 L	4.00€
ABATILLES plate	50 cl	3.00€

## BOISSONS CHAUDES

Café		1.80€
Café au lait		3.00€
Thé		3.50€
Infusion		3.50€



## Menu Enfant

**12.00 €**

(Jusqu'à 12 ans)

**Un jus de pomme fermier (25 cl)**



**Pâté OU Rillettes de Canard**

*Duck pâté or rillet*

**OU/OR**

**Assiette de crudités**

*Garnish plate*



**Bolognaise de canard**

**Pâtes**

**ou/or**

**Parmentier de canard**



**Une boule de glace**

*(vanille, chocolat, fraise, citron)*

**OU/OR**

**Cabecou**

Spécialité canard élevé et préparé à l'ancienne par nos soins  
Our specialty is duck, raised and prepared by us, according to tradition

LE CANTOU



## Le Menu du Jour

20.00 €

*(Servi uniquement le midi/ only for lunch)*  
**SAUF LE DIMANCHE**

### Mousse de Foie Gras



### Parmentier de Canard

*Duck parmentier*

**OU/OR**

### Bolognaise de canard

*Pâtes*



### Cabécou

*Cheese*

**OU/OR**

### Dessert du jour

**Prix nets service compris/ Taxes and services included**

Spécialité canard élevé et préparé à l'ancienne par nos soins  
Our specialty is duck, raised and prepared by us, according to tradition

LE CANTOU



## Le Périgourdin

25.00 €

### Salade Périgourdine

*Salad Périgourdine*

OU/OR

Paté et rillettes  
*duck pâté/rillet of duck*



### Confit de Canard et sa garniture

*Leg of duck with trimming*



### Cabécou

*Cheese*

OU/OR

### Dessert

Prix nets service compris/ Taxes and services included

Spécialité canard élevé et préparé à l'ancienne par nos soins  
Our specialty is duck, raised and prepared by us, according to tradition

LE CANTOU



## Le Toulousain

27.00 €

### Pâté de Friton

*Duck pâté of friton*

**OU/OR**

### Crêpe du Cantou à la rilette de Canard

*Crepe stuffed with rillet of duck*



### Cassolette de Haricots

**Avec viande et saucisse de Canard**

*Cassolette of duck with beans*



### Cabécou

*Cheese*

**OU/OR**

### Dessert

Prix nets service compris/ Taxes and services included

Spécialité canard élevé et préparé à l'ancienne par nos soins  
Our specialty is duck, raised and prepared by us, according to tradition

LE CANTOU



**L'authentique**

**32.00 €**

**Rillettes au foie gras**

*rillet of duck with foie gras*

**OU/OR**

**Bloc de Foie Gras de Canard**

*(foie gras reconstitué)*

*Block of duck foie gras*

**OU/OR**

**Foie gras entier** (Supplément 3€)



**Cou de canard farci et lentilles**

*Neck of duck with lentils*

**OU/OR**

**Magret cuit (façon enchaud) avec sa garniture**

*Duck breast in natural juices with trimming*

**OU/OR**

**Civet de Canard**

*Duck stew*



**Cabécou**

*Cheese*



**Dessert**

**Prix nets service compris/ Taxes and services included**

Spécialité canard élevé et préparé à l'ancienne par nos soins  
Our specialty is duck, raised and prepared by us, according to tradition

## Menu à la carte

### Entrées :

Salade verte / salad	4.00€
Pâté de canard / duck pâté	8.00€
Rillettes de canard/ rillet of duck	9.00€
Mousse de Foie gras de canard	8.00€
Salade de Gésiers et son toast de foie gras / salad of gizzards	19.00€
Crêpe du Cantou à la rilette/ crepe with duck rillet	10.00€
Bloc de foie gras (foie gras reconstitué)	12.00€
Foie Gras entier 50grs	15.00€

### Plats :

Confit de Canard/ leg of duck	20.00€
Cassolette de haricots au canard/duck with beans	21.00€
Civet de canard/ duck stew	22.00€
Cou de canard farci et lentilles /Neck of duck with lentils	24.00€
Tourte périgourdine	23.00€
Omelette	10.00€
Frites fraîches / French fries	6.00€

### FROMAGE:

Cabécou / cheese	4.00€
------------------	-------

### DESSERT

Gâteau aux noix/walnut cake	6.50€
Fondant châtaigne	6.50€
Crème aux œufs/ eggs custard	5.50€
Crème brûlée aux noix	7.00€
Mousse au chocolat/ chocolate mousse	6.00€
Glace 2 boules/ ice cream	6.00€
Glace 1 boule/ ice cream	4.00€
Fruit de saison	4.50€

## DIGESTIFS

Eau de vie de prunes	6.00€
Cognac, Calvados ou Armagnac	5.00€

## VINS

### **Blanc/white**

Bergerac Sec	75 cl	20.00€
Côtes de bergerac (moelleux)	75 cl	21.00€
Monbazillac	75 cl	26.00€
Monbazillac	37.5 cl	16.00€

### **Rosé**

Bergerac rosé	75 cl	20.00€
Bergerac rosé	37.5 cl	14.00€

### **Rouge / Red**

Pécharmant	75 cl	26.00€
Pécharmant	37.5 cl	16.00€
Bergerac	75 cl	21.00€
Bergerac	37.5 cl	15.00€
Cahors	75 cl	22.00€

## PICHETS DE VIN DE TABLE DE BERGERAC

*Pitcher of red or rose or with wine*

	Rouge	Rosé	Blanc sec
1 litre	12.50€	12.50€	12.50€
1/2 litre	9.50€	9.50€	9.50€
1/4 litre	7.50€	7.50€	7.50€

## VIN AU VERRE

Rouge, Rosé, Blanc (Bergerac)	5.00€
Monbazillac	6.00€
cote de Bergerac (blanc moelleux )	5.50€

Prix nets service compris/ Taxes and services included