

LE CANTOU



APERITIFS

Kir	4.50€
Vin de Noix ou de péché	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	4.20€
Pomme/Framboise	25 cl	4.20€
Pomme/cassis	25cl	4,20€
Pomme/myrtille	25cl	4,20€

Limonade artisanale bio	33 cl	4,80€
-------------------------	-------	-------

Badoit	50 cl	3.50€
Badoit	1 L	5.00€
Perrier	1 L	5.00€
Perrier	50 cl	3.50€
Evian	1 L	4.00€
Evian	50 cl	3.00€

BOISSONS CHAUDES

Café	1.80€
Café au lait	3.00€
Décaféiné	2.50€
Thé	3.50€
Infusion	3.50€



Menu Enfant

11.50 €

(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

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 Menu du Jour

19.00 €

(Servi uniquement le midi/ only for lunch)

SAUF LE DIMANCHE

Pâté / Rillettes de Canard

Duck Pâté / rillet



Parmentier de Canard

Duck parmentier



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

24.00 €

Salade Périgourdine

Salad Périgourdine

OU/OR

Mousse de Foie Gras



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

26.00 €

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

30.00 €

Le Délice Du Cantou

(magret au foie gras, rilette, pâté)

Specialties of the Cantou

OU/OR

Bloc de Foie Gras de Canard

(foie gras reconstitué)

Block of duck foie gras

OU/OR

Foie gras entier *(Supplément 3€)*



Magret cuisiné 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

LE CANTOU



Le Prestige

34.00 €

Soupe du Cantou et ses croûtons

Our special soup



Foie Gras entier



Cou de canard farci et lentilles

Neck of duck with lentils

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	3.50€
Pâté de canard / duck pâté	7.00€
Rillettes de canard/ rillet of duck	8.00€
Mousse de Foie gras de canard	7.00€
Salade de Gésiers et son toast de foie gras / salad of gizzards	18.50€
Crêpe du Cantou à la rilette/ crepe with duck rillet	9.50€
Bloc de foie gras (foie gras reconstitué)	12.00€
Foie Gras entier 50grs	15.00€
Soupe du Cantou/ our special soup	6.00€

Plats :

Confit de Canard/ leg of duck	18.50€
Cassolette de haricots au canard/duck with beans	19.00€
Civet de canard/ duck stew	20.50€
Tourte périgourdine	21.50€
Omelette	10.00€
Frites fraîches / French fries	6.00€

FROMAGE:

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

DESSERT

Gâteau aux noix/walnut cake	6.00€
Fondant châtaigne	6.00€
Crème aux œufs/ eggs custard	5.00€
Crème brûlée aux noix	6.00€
Mousse au chocolat/ chocolate mousse	5.00€
Glace 2 boules/ ice cream	6.00€
Glace 1 boule/ ice cream	4.00€
Fruit de saison	4.00€



DIGESTIFS

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

VINS

Blanc/white

Bergerac Sec	75	cl	19.00€
Côtes de bergerac (moelleux)	75	cl	20.00€
Monbazillac	75	cl	26.00€
Monbazillac	37.5	cl	16.00€

Rosé

Bergerac rosé	75	cl	20.00€
sec			
Bergerac rosé	37.5	cl	13.00€
sec			

Rouge / Red

Pécharmant	75	cl	26.00€
Pécharmant	37.5	cl	16.00€
Bergerac	75	cl	20.00€
Bergerac	37.5	cl	14.00€
Cahors	37.5	cl	14.00€
Cahors	75	cl	20.00€

PICHETS DE VIN DE TABLE DE BERGERAC

Pitcher of red or rose or with wine

	Rouge	Rosé	Blanc
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)	5.50€

Prix nets service compris/ Taxes and services included