



LE DUC
RESTAURANT

Carte Restaurant et Room Service

Tous les jours de 12h00 à 14h30 et de 19h00 à 22h00

Restaurant & Room Service Menu

Every day from 12.00 pm to 2.30 pm and from 7.00 pm to 10.00 pm

La Carte des Entrées

Starters Menu

Croquant de carottes multicolores,
betteraves jaunes et tomates cerises,
vinaigrette miel et coriandre 14€
*Multicolor crunchy carrots, yellow beetroots and cherry tomatoes,
honey and coriander vinaigrette*

Salade Caesar 16/23€
Caesar salad

Fricassée de champignons du moment 18€
Fricassee of mushrooms of the moment

Tartare de thon du Chef légèrement relevé, quinoa
et grenade 21€
Slightly spicy Chef's tuna tartar, quinoa and grenade

Ravioles de homard
et son bouillon émulsionné 22€
Lobster raviolis with its emulsion broth

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS.
PRICES ARE NET AND INCLUSIVE OF TAX AND SERVICE.

La Carte des Plats

Main Course Menu

Carpaccio de bœuf assaisonnement Riviera,
frites maison 23€
Beef carpaccio seasoned Riviera style, homemade fries

Conchiglioni farcis sur lit de crème Parmesan
et pistou 24€
Stuffed conchiglioni on a bed of Parmesan cream and pesto

Daube de paleron de veau,
petits legumes de saison 28€
Veal stew, small seasonal vegetables

Pavé de saumon, Tzatziki de concombre à l'aneth,
pommes de terre écrasées et coulis vert 29€
*Salmon filet, tzatziki of cucumber and dill, mashed potatoes,
green coulis*

Suprême de volaille, jus au thym, purée maison,
gaufrette de pommes de terre
et poêlée de champignons 30€
*Poultry supreme, thyme juice, homemade mashed potatoes,
potato waffle and pan-fried mushrooms*

Filet de dorade, beurre blanc citron vert et aneth,
petits légumes de saison 30€
Sea bream filet, white butter lime dill, small seasonal vegetables

Cabillaud rôti, Fregola Sarda du Chef au chorizo,
maïs et abricot 30€
Roasted cod, Chef's Fregola Sarda with chorizo, corn and apricot

*Loup pour 2 personnes, purée maison
et petits légumes de saison 35€/personne
*Bass for 2 people, homemade mashed potatoes
and small seasonal vegetables*

Filet de bœuf, jus de viande
et frites maison 36€
Beef filet, meat juice and homemade fries

*Sole Meunière, écrasé de pommes de terre
et petits légumes de saison 38€
Sole Meunière, mashed potatoes and small seasonal vegetables

* NON DISPONIBLE EN ROOM SERVICE / * NOT AVAILABLE IN ROOM SERVICE

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS.

PRICES ARE NET AND INCLUSIVE OF TAX AND SERVICE.

La Carte des Desserts

Dessert Menu

Panna cotta maison fruits rouges10€
Homemade panna cotta red fruits

Gaufre maison caramel beurre salé
et boule de glace vanille10€
*Homemade waffle with salted butter caramel
and ball of vanilla ice-cream*

Marbré chocolat chantilly11€
Chocolate marble whipped cream

Crèmeux chocolat blanc, dacquoise coco, ananas frais
et zeste de citron12€
*Creamy white chocolate, coconut dacquoise,
fresh pineapple and zest of lime*

Assiette de fromages 15€
Dish of cheeses

Glaces et Sorbets 2.50 €/boule
Glace: Vanille, chocolat, café - Sorbet: Framboise, citron, pêche, fraise
Ice cream: Vanilla, chocolate, coffee - Sorbet: Raspberry, lemon, peach, strawberry

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS.
PRICES ARE NET AND INCLUSIVE OF TAX AND SERVICE.

La Carte de l'après-Midi - Afternoon Menu

De 14h30 – 18h00 / From 2:30pm to 6pm

Servi uniquement au restaurant - Served exclusively at the restaurant

PLATS et SALADES

Dishes and Salads

Croquant de carottes multicolores, betteraves jaunes et tomates cerises, vinaigrette miel et coriandre 14 € Multicolor crunchy carrots, yellow beetroots and cherry tomatoes, honey and coriander vinaigrette	Carpaccio de boeuf assaisonnement Riviera, frites maison 23 € Beef carpaccio seasoned Riviera style, homemade fries
Poke Bowl (Falafel ou Saumon) avec quinoa, concombre, soja, orange et vinaigrette aux agrumes 19 € Poke Bowl (Falafel or Salmon) with quinoa, cucumber, soy, orange and citrus vinaigrette	Tartare de thon du Chef légèrement relevé, quinoa et grenade, frites maison 24 € Slightly spicy Chef's tuna tartar, quinoa and grenade, homemade fries
Club sandwich poulet ou saumon 22 € Salmon or chicken club sandwich	Fregola Sarda du Chef au chorizo, maïs et abricot 24 € Chef's Fregola Sarda with chorizo, corn and apricot
Salade Caesar 23 € Caesar Salad	Daube de paleron de veau, petits légumes de saison 28 € Veal stew, small seasonal vegetables

DESSERTS

Gaufre Maison au caramel beurre salé et boule de glace vanille 10 € Homemade waffle with salted butter caramel and ball of vanilla ice-cream
Panna cotta maison fruits rouges 10 € Homemade panna cotta red fruits
Marbré chocolat chantilly 11 € Chocolate marble whipped cream
Crèmeux chocolat blanc, dacquoise coco, ananas frais et zeste de citron 12 € Creamy white chocolate, coconut dacquoise, fresh pineapple and zest of lime
Assiette de fromages 15 € Dish of cheeses
Glaces et Sorbets (Glace: Vanille, chocolat, café - Sorbet: Framboise, citron, pêche, fraise) 2.50 €/boule Ice cream and sorbets (Ice cream: Vanilla, chocolate, coffee - Sorbet: Raspberry, lemon, peach, strawberry)

La Carte Room Service de Nuit

Disponible de 22h00 à 04h00

Night Room Service Menu

Available from 10.00 pm to 4.00 am

Baby sardines à l'huile d'olive 110gr.....	14€
<i>Baby sardines with olive oil 110gr</i>	
Chipirons à l'huile d'olive 110gr.....	16€
<i>Baby squid with olive oil 110gr</i>	
Ventrèche de thon blanc à l'huile d'olive 110gr.....	25€
<i>White tuna belly with olive oil 110gr</i>	

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS.

PRICES ARE NET AND INCLUSIVE OF TAX AND SERVICE.