

## La Carte des Entrées ~ Starters Menu

Gaspacho du jour à la feta et ciboulette, croutons..... <i>Gazpacho of the day with feta and chives, croutons</i>	12 €
Salade Caesar du « Duc » ..... <i>Caesar Salad " Le Duc"</i>	14/22 €
Salade de chèvre chaud au miel et noix ..... <i>Warm goat cheese salad with honey and walnuts</i>	15 €
Poke Bowl (Falafel ou Saumon) avec quinoa, concombre, soja, orange et vinaigrette aux agrumes ..... <i>Poke Bowl (Falafel or Salmon) with quinoa, cucumber, soy, orange and citrus vinaigrette</i>	19 €
Salade de tomates anciennes et burrata, chips de Socca ..... <i>Mixed tomato and burrata salad, Socca chips</i>	22 €

## La Carte des Plats ~ Main course Menu

Tartare de bœuf haché du chef (Viande Française) ..... <i>Chef's minced beef tartar (French meat)</i>	23 €
Risotto vert végétarien à la crème ..... <i>Vegetarian green risotto with cream</i>	24 €
Pavé de saumon rôti, beurre blanc ..... <i>Roasted salmon steak, white butter sauce</i>	26 €
Aïoli " Le Duc" ..... <i>Aïoli " Le Duc" ( Specialty with cod fish, steamed vegetables and garlic mayonnaise)</i>	28 €
Escalope de veau panée par nos soins ..... <i>Veal cutlet homemade breaded</i>	28 €
Mi-cuit de thon rouge au sésame, sauce vierge ..... <i>Half - cooked red tuna with sesame, sauce vierge</i>	28 €
Linguines aux fruits de Mer ..... <i>Seafood linguine</i>	29 €
Filet de bœuf, jus de viande ..... <i>Beef tenderloin, and meat juice</i>	33 €
Sole Meunière rôtie (400/500grs * ..... <i>Roasted Sole Meunière (400/500grs)</i>	35 €
Loup entier * <i>Entire Sea Bass*</i> 2 personnes / 2 people .....	60 €
Votre Accompagnement (2 Choix) : Frites maison, salade verte, purée maison, poêlée de légumes de saison, risotto <i>Select your side dish (2 choices) : Homemade French fries, green salad, homemade mash, pan-fried seasonal vegetables, risotto</i> (Accompagnements supplémentaires : 4 €) <i>(Additional side dish: 4 €)</i>	

\*Non disponible en room service / \*Not available in room service

## La Carte des Desserts ~ Dessert Menu

Assiette de fromages affinés ..... <i>Cheese plate</i>	15 €
Gaufre Maison et chocolat ..... <i>Homemade waffle and chocolate</i>	10 €
Charlotte aux fraises ..... <i>Strawberry Charlotte</i>	10 €
Moelleux au chocolat, glace vanille (10 minutes d'attente) ..... <i>Chocolate fondant, vanilla ice cream (10 minutes delay)</i>	10 €
Carpaccio d'ananas frais, sorbet citron ..... <i>Fresh pineapple carpaccio, lemon sorbet</i>	10 €
Glaces et Sorbets ( <u>Glace</u> : Vanille, chocolat, café - <u>Sorbet</u> : Framboise, Citron, Pêche, Fraise )..... <i>Ice cream and sorbets (Ice cream: Vanilla, chocolate, coffee - Sorbet: Raspberry, Lemon, Peach, Strawberry)</i>	10 €

Prix nets, taxes et service compris / Net prices, tax and service are included  
Allergènes et origine des viandes sur demande/ Allergens and origin of meat on request.

---

## Menu « Le Duc » 38 €

---

Gaspacho du jour à la feta et ciboulette, croutons  
*Gazpacho of the day with feta and chives, croutons*

Ou / Or

Salade Caesar du « Duc »  
*Caesar Salad "Le Duc"*

Ou / Or

Salade de chèvre chaud au miel et noix  
*Warm goat cheese salad with honey and walnuts*



La spécialité du jour  
*Speciality of the day*

Ou / Or

Risotto vert végétarien à la crème  
*Vegetarian green risotto with cream*

Ou / Or

Pavé de saumon rôti, beurre blanc  
*Roasted salmon steak, white butter sauce*



Dessert de la carte au choix  
*Choice of pastries*

---

## Menu « Westminster » 56 €

---

Gaspacho du jour à la feta et ciboulette, croutons  
*Gazpacho of the day with feta and chives, croutons*

Ou / Or

Salade de tomates anciennes et burrata, Chips de Socca  
*Mixed tomato and burrata salad, Socca chips*



Filet de bœuf, jus court  
*Beef tenderloin, meat juice*

Ou / Or

Aïoli « Le Duc »  
*Aïoli "Le Duc"*

*( Specialty with cod fish , steamed vegetables and garlic mayonnaise)*



Dessert de la carte au choix  
*Choice of pastries*

---

# La Carte de l'après-Midi ~ *Afternoon Menu*

14h30 - 18h00

---

Salade de chèvre chaud au miel et noix ..... 15 € <i>Warm goat cheese salad with honey and walnuts</i>	
Poke Bowl (Falafel ou Saumon) avec quinoa, concombre, soja, orange et vinaigrette aux agrumes ..... 19 € <i>Poke Bowl (Falafel or Salmon) with quinoa, cucumber, soy, orange and citrus vinaigrette</i>	
Salade Caesar du « Duc » ..... 22 € <i>Caesar Salad "Le Duc"</i>	
Salade de tomates anciennes et burrata, chips de Socca ..... 22 € <i>Mixed tomato and burrata salad, Socca chips</i>	
Club Sandwich Poulet ou Saumon ..... 22 € <i>Salmon or Chicken Club Sandwich</i>	
Tartare de bœuf haché du chef (Viande Française), Frites maison ..... 23 € <i>Chef's minced beef tartar (French meat), homemade French fries</i>	
Risotto vert végétarien à la crème ..... 24 € <i>Vegetarian green risotto with cream</i>	
Tartare de saumon à la mangue, coriandre et citron vert, salade ..... 25 € <i>Salmon tartar with mango, coriander and lime, salad</i>	
Linguines aux fruits de Mer ..... 29 € <i>Seafood linguine</i>	
Assiette de fromages affinés ..... 15 € <i>Cheese plate</i>	
Gaufre Maison et chocolat ..... 10 € <i>Homemade waffle and chocolate</i>	
Charlotte aux fraises ..... 10 € <i>Strawberry charlotte</i>	
Moelleux au chocolat, glace vanille (10 minutes d'attente) ..... 10 € <i>Chocolate fondant, vanilla ice cream (10 minutes delay)</i>	
Carpaccio d'ananas frais, sorbet citron ..... 10 € <i>Fresh pineapple carpaccio, lemon sorbet</i>	
Glaces et Sorbets ( <u>Glace</u> : Vanille, chocolat, café - <u>Sorbet</u> : Framboise, Citron, Pêche, Fraise ).....10 € <i>Ice cream and sorbets (Ice cream: Vanilla, chocolate, coffee - Sorbet: Raspberry, Lemon, Peach, Strawberry)</i>	