



LE *D*UC  
RESTAURANT

La Carte de Midi  
Lunch Menu

## La Carte des Entrées ~ Starters Menu

Poireaux à l'huile de truffes et œuf confit.....	12 €
<i>Leeks served with truffle oil and caramelized egg</i>	
Feuilleté à la saucisse de Morteau.....	13 €
<i>Puff pastry with Morteau sausage</i>	
Soupe à l'oignon.....	14 €
<i>Onion soup</i>	
Terrine de campagne maison.....	15 €
<i>Homemade countryside terrine</i>	
Pizza à la crème de truffes.....	18 €
<i>Pizza with cream of truffles</i>	

## La Carte des Plats ~ Main Course Menu

La spécialité du jour.....	18 €
<i>Specialty of the day</i>	
Risotto du moment.....	20 €
<i>Risotto of the day</i>	
Pavé de saumon, sauce à l'oseille.....	25 €
<i>Salmon steak with sorrel sauce</i>	
Tartare de bœuf au couteau.....	25 €
<i>Beef tartar</i>	
Linguines de homard.....	26 €
<i>Lobster linguine</i>	
Filet de loup, sauce vierge.....	26 €
<i>Filet of Sea bass, virgin sauce</i>	
Epaule d'agneau confite, jus de viande.....	27 €
<i>Caramelized lamb with meat sauce</i>	
Escalope de veau à la milanaise et linguines.....	28 €
<i>Veal cutlet with linguine pasta</i>	
Filet de bœuf, jus court.....	29 €
<i>Filet of beef with meat sauce</i>	
Sole meunière.....	29 €
<i>Sole meunière</i>	

## Accompagnements ~ Side Dishes

Gnocchi, Frites maison, Bouquetière de légumes, Purée de pomme de terre, salade verte.  
*Gnocchi, homemade fries, vegetable bouquet, mashed potatoes, green salad.*

(Une garniture par plat, garniture supplémentaire 4€)  
*(One side dish included per main course, supplement for extra side dish 4€)*

## La Carte des Desserts ~ Dessert Menu

Assiette de fromage..... <i>Plate of cheeses</i>	13 €
Crème brûlée à la vanille..... <i>Vanilla « Crème Brûlée »</i>	9 €
Fondant au chocolat..... <i>Chocolate fondant</i>	9 €
Gaufre grand-mère..... <i>Homemade waffle</i>	11 €
Café gourmand..... <i>Coffee with pastries</i>	14 €

## Formules déjeuner ~ Lunch menu

Spécialité du jour  
*Main course of the day*

18 €

*W*

Entrée et Spécialité du jour  
*Starter of the day - Main course of the day*

19,50 €

Ou

Spécialité du Jour et Dessert du Jour  
*Main course of the day - Dessert of the Day*

19,50 €

*W*

Entrée, Spécialité du jour et Dessert du Jour  
*Starter of the day - Main course of the day- Dessert of the Day*

25 €



LE *D*UC  
RESTAURANT

La Carte du Soir  
Dinner Menu

## La Carte des Entrées ~ Starters Menu

Poireaux à l'huile de truffes et œuf confit .....	12 €
<i>Leeks served with truffle oil and caramelized egg</i>	
Feuilleté à la saucisse de Morteau .....	13 €
<i>Puff pastry with Morteau sausage</i>	
Soupe à l'oignon.....	14 €
<i>Onion soup</i>	
Terrine de campagne maison.....	15 €
<i>Homemade countryside terrine</i>	
Pizza à la crème de truffes.....	18 €
<i>Pizza with cream of truffles</i>	

## La Carte des Plats ~ Main course Menu

La spécialité du jour.....	18 €
<i>Specialty of the day</i>	
Risotto du moment.....	20 €
<i>Risotto of the day</i>	
Pavé de saumon, sauce à l'oseille.....	25 €
<i>Salmon steak with sorrel sauce</i>	
Tartare de bœuf au couteau.....	25 €
<i>Knife-cut beef tartar</i>	
Linguines de homard.....	26 €
<i>Lobster linguine</i>	
Filet de loup, sauce vierge.....	26 €
<i>Filet of Sea bass, virgin sauce</i>	
Epaule d'agneau confite, jus de viande.....	27 €
<i>Caramelized lamb with meat sauce</i>	
Escalope de veau à la milanaise et linguines.....	28 €
<i>Veal cutlet with linguine pasta</i>	
Filet de bœuf, jus court.....	29 €
<i>Filet of beef with meat sauce</i>	
Sole meunière.....	29 €
<i>Sole meunière</i>	

## Accompagnements ~ Side dishes

Gnocchis, Frites maison, Bouquetière de légumes, Purée de pomme de terre, salade verte  
*Gnocchi, homemade fries, vegetable bouquet, mashed potatoes, green salad*

(Une garniture par plat, garniture supplémentaire 4€)  
*(One included per main course, supplement for extra side dish 4€)*

## La Carte des Desserts ~ Dessert Menu

Assiette de fromage.....	13 €
<i>Plate of cheeses</i>	
Crème brûlée à la vanille.....	9 €
<i>Vanilla « Crème Brûlée »</i>	
Fondant au chocolat.....	9 €
<i>Chocolate fondant</i>	
Gaufre grand-mère.....	11 €
<i>Homemade waffle</i>	
Café gourmand.....	14 €
<i>Coffee with pastries</i>	

---

### *Menu « Le Duc » 38 €*

---

Soupe à l'oignon

*Onion soup*

Ou / Or

Terrine de campagne maison

*Homemade countryside terrine*

Ou / Or

Poireaux à huile de truffe et œuf confit

*Leeks served with truffle oil and caramelized egg*

*Choix d'une autre entrée de la carte avec un supplément de 6 €*

*Another starter can be chosen à la carte with a supplement of 6 €*

*W*

Tartare de bœuf au couteau

*Knife-cut Beef tartar*

Ou / Or

Risotto du moment

*Risotto of the day*

Ou / Or

Filet de loup, sauce vierge

*Fillet of Sea bass, virgin sauce*

*Choix d'un autre plat de la carte avec un supplément de 9 €*

*Another course can be chosen à la carte with a supplement of 9 €*

*W*

Dessert de la carte au choix

*Choice of dessert à la carte*

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS.  
*NET PRICES, TAXES AND SERVICE ARE INCLUDED.*