



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

Entrées

Starters

Crème de lentilles corail à la patate douce,
oignons frits  18€
Coral lentil cream with sweet potato, fried onions

Gyoza de petits légumes, sauce aigre douce,
jeunes pousses  19€
Gyoza of small vegetables, sweet and sour sauce, young shoots

Artichauts déclinés aux noisettes torréfiées
et burrata 19€
Artichokes with roasted hazelnuts and burrata

Petits farcis Niçois, coulis de tomates fraîches
et basilic, mesclun 20€
*Stuffed vegetables Niçois style, fresh tomato coulis,
mesclun salad*

Gravelax de saumon à la betterave et agrumes,
confit de citron vert 27€
Salmon gravelax with beetroot and citrus fruits, lime confit

Foie gras de canard, marmelade kumquat 28€
Duck foie gras, kumquat marmalade

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

Poissons - Fish

Dos de cabillaud contisé à la pâte d'olives noires,
cuit en basse température, pequillos, artichauts
et pommes grenailles rôties 29€
*Cod fillet with black olive paste, cooked at low temperature,
pequillos, artichokes and roasted baby potatoes*

Saint-Jacques snackées,
chapelure de chorizo à l'orange,
mousseline de pommes de terre 31€
Snacked scallops, chorizo crumbs à l'orange, creamed potatoes

Loup grillé pour 2 personnes* 38€ par personne
Grilled sea bass for 2 people
per person

Sole meunière* 43€
Sole meunière

**Deux accompagnements au choix parmi : frites de patate douce, purée de pommes de terre maison et petits légumes*
**Two side dishes of your choice between: sweet potato fries, homemade mashed potatoes and baby vegetables*

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

Viandes - Meats

Crispy burger au poulet, sauce miel moutarde, frites
de patates douces 28€
Crispy chicken burger, honey mustard sauce, sweet potato fries

Cuisse de canard confite basse-température,
poêlée de petits légumes croquants 29€
*Low-temperature cooked caramelized duck leg confit,
pan-fried crunchy small vegetables*

Poire de bœuf grillée, échalotes glacées,
rösti de pommes de terre truffé
et son jus corsé 35€
*Grilled beef pear, glazed shallots, truffled potato rösti
and spicy juice*

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

Pâtes – Pastas

Linguines à la truffe noire,
râpé de Pecorino AOP 30€
Linguine with black truffle, grated Pecorino AOP

Desserts - Desserts

Fondant chocolat,
cœur coulant caramel beurre salé ✓ 11€
Chocolate fondant with a flowing salted butter caramel heart

Tarte tatin aux poires ✓ 11€
Pear Tarte Tatin

Carpaccio de fruits de saison,
sorbet au choix ✓ 16€
Seasonal fruit carpaccio, sorbet of your choice

Tiramisu au citron
et son shot de limoncello ✓ 16€
Lemon tiramisu and limoncello shot

Sélection de fromages du moment 16€
Cheese selection

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

Dishes

Crème de lentilles corail à la patate douce, oignons frits 18 € Coral lentil cream with sweet potato, fried onions	Foie gras de canard, marmelade kumquat 28 € Duck foie gras, kumquat marmalade
Artichauts déclinés aux noisettes torréfiées et burrata 19 € Artichokes with roasted hazelnuts and burrata	Linguines à la truffe noire, râpé de Pecorino AOP 28 € Linguine with black truffle, grated Pecorino AOP
Gravelax de saumon à la betterave et agrumes, confit de citron vert 27 € Salmon gravelax with beetroot and citrus fruits, lime confit	Crispy burger au poulet, sauce miel moutarde, frites de patates douces 28 € Crispy chicken burger, honey mustard sauce, sweet potato fries

DESSERTS

Fondant chocolat, cœur coulant caramel beurre salé 11 € Chocolate fondant with a flowing salted butter caramel heart	
Tarte tatin aux poires 11 € Pear Tarte Tatin	
Carpaccio de fruits de saison, sorbet au choix 16 € Seasonal fruit carpaccio, sorbet of your choice	
Tiramisu au citron et son shot de limoncello 16 € Lemon tiramisu and limoncello shot	
Sélection de fromages du moment 16 € Cheese selection	
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	

DISPONIBLES EN ROOM SERVICE
AU 1920
À PARTIR DE 22H

25 € le
Cocktail

PRÊT À BOIRE
READY TO DRINK



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ



NOS COCKTAILS

By Night

PINA COLADA

PORTO RICO

Rhum à l'ananas Victoria - Rhum Cubain - Noix de Coco - Citron vert - Ananas -
Fève de tonka - Lacto-clarification

Victoria Pineapple Rum - Cuban Rum - Coconut - Lime - Pineapple - Tonka Bean - Lacto-clarification

CLOVER CLUB

ETATS-UNIS

Gin Français - Liqueur de fleur de sureau - Cordial framboise

French Gin - Elderflower Liqueur - Raspberry Cordial

LILY WANG

CHINE

Vodka à la noix de coco - Yaourt - Cordial litchi - Sirop de vanille

Coconut Vodka - Yoghurt - Lychee Cordial - Vanilla syrup

OLD FASHIONED

ETATS-UNIS

Bourbon - Angostura Bitter - Orange Bitter - Sucre de canne

Bourbon - Angostura Bitter - Orange Bitter - Cane sugar

AMARETTO SOUR

ITALIE

Amaretto - Amande BIO - Acide organique

Amaretto - Organic almond - Organic acid

CINEMA

ETATS-UNIS

Whisky Apple Tennessee - Liqueur de vanille - Beurre clarifié - Popcorn - Cordial Ananas

Apple Tennessee Whiskey - Vanilla Liqueur - Clarified butter - Popcorn - Cordial pineapple

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>	
Crumble de ricotta, épinards et graines.....	22€
<i>Crumble of ricotta cheese, spinach and grains</i>	
Parmentier de canard.....	22€
<i>Duck parmentier</i>	
Cabillaud et légumes.....	22€
<i>Cod and vegetables</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