



LE DUC
RESTAURANT



Carte du Restaurant

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

&

Room Service

Tous les jours de 12h00 à 14h30 et 18h00 à 22h00

Restaurant

Every day from 12pm to 2:30pm - 7pm to 10pm

&

Room Service Menu

Every day from 12pm to 2:30pm - 6pm to 10pm

La Carte des Entrées ~ Starters Menu

Tarte à l'oignon.....	9 €
<i>Onion Pie</i>	
*Velouté du jour selon l'inspiration du chef.....	11 €
<i>*Soup of the day</i>	
*Poules tièdes, pommes de terre, câpres et oignons.....	14 €
<i>*Lukewarm octopus, potatoes, capers and onions</i>	
Tataki de thon au sésame.....	16 €
<i>Tuna Tataki with sesame</i>	

La Carte des Plats ~ Main course Menu

La spécialité du jour.....	18 €
<i>Specialty of the day</i>	
Risotto aux champignons.....	19 €
<i>Mushrooms risotto</i>	
*Filet de loup, sauce vierge de tomate et citron.....	24 €
<i>*Sea bass filet, virgin tomato and lemon sauce.</i>	
*Cheeseburger du Duc.....	25 €
<i>*Le Duc's cheeseburger</i>	
Wok du jour.....	26 €
<i>Wok of the day ,</i>	
*Pièce du boucher du moment.....	28 €
<i>*Butcher's suggestion of the moment</i>	
Garniture aux choix : Frites maison, salade, riz ou légumes de saison	
<i>Side dish: Homemade fries, green salad, rice or seasonal vegetables</i>	

Tous les plats de la carte sont disponibles en version mini pour les enfants de -12 ans
All dishes on the menu are available in smaller versions for children under 12 years

La Carte des Desserts ~ Dessert Menu

*Biscuit nougat praliné, crème mascarpone et figues	9 €
<i>*Praline nougat biscuit, mascarpone cream and figs</i>	
*Tarte du jour	9 €
<i>*Pie of the day</i>	
*Fondant au chocolat, glace vanille	9 €
<i>*Chocolate fondant, vanilla ice cream</i>	
Café gourmand ou Champagne gourmand	9 €/15€
<i>Gourmet coffee or gourmet Champagne</i>	

Tous les plats avec une Astérisque sont disponibles en Room Service.
All dishes with an asterisk are available in Room Service.

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

Formules déjeuner ~ Lunch formulas

Spécialité du jour
Main course of the day

18 €



Entrée et Spécialité du jour
Starter and main course of the day

19,50 €

Ou

Spécialité du Jour et Dessert du Jour
Main course and dessert of the Day

19,50 €



Entrée, Spécialité du jour et Dessert du Jour
Starter, main course and dessert of the Day

25 €

Menu « Le Duc » 38 €

Tarte à l'oignon
Onion pie

Ou / Or

Poulpes, pommes de terres, câpres et oignons
Lukewarm octopus, potatoes, capers and onions

Ou / Or

Velouté du chef
Soup of the day



La spécialité du jour
Specialty of the day

Ou / Or

Pièce du boucher du moment
Butcher's suggestion of the moment

Ou / Or

Filet de loup, sauce vierge de tomate et citron
Sea bass filet, virgin tomato and lemon sauce.

Choix d'une autre entrée de la carte supplément menu +6 €

Choix d'un autre plat de la carte supplément menu +9 €

Choice of another starter on the menu +6€

Choice of another dish on the menu +9€



Dessert de la carte au choix
Dessert selection à la carte

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



LE DUC
RESTAURANT



Carte des Vins

Wine Menu

VINS ROUGES ~ RED WINES

"Boire du vin, c'est boire du génie." (Charles BAUDELAIRE)

LA PROVENCE

AOP Côtes de Provence	Millésime	75cl	50cl	12cl (le verre)
Domaine saint André de Figuière	2018	29€	23€	7€
Château de Berne	2015/2017	52€	36€	

LA VALLEE DU RHÔNE

AOP Côtes du Rhône	Millésime	75cl	50cl	12cl (le verre)
Les Essaims	2017	26€		
AOP Brouilly				
Maison Bouchard	2016	28€	20€ (37.5cl)	

LA LOIRE

AOP Sancerre	Millésime	75cl	50cl	12cl (le verre)
Domaine Lucien Crochet	2014	49€		
«La croix du Roy»				

LE BORDELAIS

AOP Haut Médoc	Millésime	75cl	50cl	12cl (le verre)
Château Lieujean Cru Bourgeois	2014	39€		9€

VINS ROSES ~ ROSE WINES

"J'aime le vin d'ici mais pas l'eau de là." (Pierre DAC)

AOP Côtes de Provence	Millésime	75cl	50cl	12cl (le verre)
Domaine saint André de Figuière	2019	29€	23€	7€
Château de Berne	2019	48€		35€
«Cuvée Spéciale»				
Minuty Prestige	2019	42€	30€	10€
AOP Bellet	Millésime	75cl	50cl	12cl (le verre)
Domaine de Toasc	2017			8€

VINS BLANCS ~ WHITE WINES

"Qu'est ce vous regardez ? C'est la carte routière ? Non c'est la carte des vins.

C'est pour éviter les bouchons." (Raymond DEVOS)

LA PROVENCE

AOP Côtes de Provence	Millésime	75cl	50cl	12cl (le verre)
Domaine saint André de Figuière	2019	29€	23€	7€
Château de Berne	2014/2017	48€	35€	
Minuty Prestige	2018/2019	42€	30€	

LA LOIRE

AOP Sancerre	Millésime	75cl	50cl	12cl (le verre)
Lucien Crochet	2016	50€		
Le Chêne marchand				

AOP Côtes du Rhône	Millésime	75 CL	50cl	12cl (le verre)
Les Essaims	2018	34 €		8 €

LA BOURGOGNE

AOP Chablis	Millésime	75cl	50cl	12cl (le verre)
Chablis William Fèvre	2018	49€		9€

AOP Pouilly Fuissé	Millésime	75cl	50cl	12cl (le verre)
Maison Bouchard	2017	58€		

CHAMPAGNES BLANCS ET ROSES 75cl

Je ne peux pas vivre sans Champagne. En cas de victoire, je le mérite.
En cas de défaite j'en ai besoin. (Napoléon BONAPARTE)

Jean Vesselle Brut	66€
Taittinger « Cuvée Prestige » Brut	82€
Veuve Clicquot Brut	95€
Taittinger Rosé	82€
Veuve Clicquot Rosé	95€

L'abus d'Alcool est dangereux pour la santé. Prix nets en Euros. Tva 20 %
The abuse of alcohol is dangerous for your health. Net prices. VAT 20%



LE *D*UC
RESTAURANT



Carte des Petits Déjeuner

Tous les jours de 07h00 à 10h30

Breakfast Menus

Every day from 7am to 10:30am

Menu « Le Bel Epoque » 9 €

Servi exclusivement au restaurant Le Duc
Served exclusively at the Le Duc restaurant

Boisson chaude, jus de fruits, mini viennoiseries,
pain, beurre et confiture.

Hot drink, fruits juice, mini pastries, bread, butter and jam.

Menu « Le Duc » 15 €

Servi exclusivement au restaurant Le Duc
Served exclusively at the Le Duc restaurant

Boisson chaude, jus de fruits, mini viennoiseries,
pain, beurre et confiture,
Céréales, yaourt (nature, fraises ou citron),
pancakes et salade de fruits.

*Hot drink, fruit juices, mini pastries, bread, butter and jam,
Cereals, yoghurt (plain, strawberries or lemon),
pancakes and fruit salad.*

Menu « Le Westminster » 20 €

Servi au restaurant Le Duc et en room service avec un supplément de 6€ par personne
Served at the Le Duc restaurant and room service with a 6€ supplement per person

Boisson chaude, jus de fruits, mini viennoiseries,
pain, beurre et confiture,
Céréales, yaourt (nature, fraises ou citron),
Pancakes et salade de fruits,
Œufs brouillés ou au Plat,
Saucisses
Jambon blanc ou Jambon cru ou saumon fumé,
Petite assiette de fromages
Salade avec tomates et concombre
Petites pommes de terre rôties.

*Hot drink, fruit juices, mini pastries, bread, butter and jam,
Cereals, yoghurt (plain, strawberries or lemon),
pancakes and fruit salad,
Scrambled egg or fried egg,
Sausages
Plate of cheese
Ham or raw ham or smoked salmon,
salad with tomatoes and cucumber
Small roasted potatoes.*

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