

Les Spécialités Niçoises du Jour

Nice Specialties of the Day

Semaines 1 & 3

Lundi : Ragout de seiche et risetti
Monday Cuttlefish ragout with risetti

Mardi : Cuisse de lapin à la moutarde
Tuesday Rabbit thigh with mustard

Mercredi : Risotto au saumon
Wednesday Salmon risotto

Jeudi : Daube Niçoise et gnocchis
Thursday Beef stew with gnocchi

Vendredi : Aioli « Le Duc »
Friday Aioli "Le Duc" (John Dory fish)

Semaines 2 & 4

Lundi : Poulet fermier contisé aux raisins et purée
Monday Free range chicken contisé style with grapes and mashed potatoes

Mardi : Sauté de veau aux olives et polenta
Tuesday Sautéed veal with olives and polenta

Mercredi : Encornet farci aux blettes, épinards et riz
Wednesday Stuffed squid with chard, spinach and rice

Jeudi : Poulet au curry
Thursday Chicken curry

Vendredi : Aioli « Le Duc »
Friday Aioli "Le Duc" (John Dory fish)

Menu Victoire

Entrée du jour + Spécialité Niçoise du jour + Dessert du jour

Entree of the day + Nice specialty of the day + Dessert of the day

25€

Entrée du jour + Spécialité Niçoise du jour

Entree of the day + Nice specialty of the day

Ou / Or

Spécialité Niçoise du jour + Dessert du jour

Nice specialty of the day + Dessert of the day

19€50

Spécialité Niçoise du jour

Nice specialty of the day

18€

Hors Boissons

Valable du Lundi au Vendredi au déjeuner hors jour fériés

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS.

NET PRICES, TAX AND SERVICE ARE INCLUDED.

La Carte des Entrées ~ Starters Menu

Velouté de courgettes aux quatre épices, croûtons à l'ail.....	12 €
<i>Velvety zucchini soup with four spices, garlic croutons</i>	
Œuf cuit parfait, crème de champignons et éclats de noisettes.....	13 €
<i>Perfect cooked egg, mushroom cream with hazelnuts</i>	
Seiches à la Provençale et son mesclun.....	15 €
<i>Cuttlefish Provençal style with mixed greens</i>	
Salade de poulpe servie tiède, compotée d'échalotes.....	17 €
<i>Octopus salad served warm with shallot compote</i>	
Salade d'artichauts et copeaux de parmesan.....	18€
<i>Artichoke salad and parmesan shavings</i>	

La Carte des Plats ~ Main course Menu

La spécialité Niçoise du jour.....	19 €
<i>Niçoise specialty of the day</i>	
Risotto de champignons, jus de viande.....	19 €
<i>Mushroom risotto with gravy</i>	
Filet de cabillaud en sauce et petits légumes.....	23 €
<i>Cod filet with sauce and small vegetables</i>	
Souris d'agneau, purée maison.....	23€
<i>Lamb shank, homemade mashed potatoes</i>	
Côte de veau cuite lentement et caviar d'aubergine.....	24 €
<i>Slowly cooked veal rib and eggplant caviar</i>	
Pavé de Maigre façon « Meunière », risotto aux légumes.....	25€
<i>Meagre fish « Meunière » style, risotto with vegetables</i>	
Aile de raie aux câpres et riz pilaf.....	27€
<i>Stingray wing with capers and rice pilaf</i>	
Burger de paleron de bœuf cuit 35 heures, frites maison.....	28€
<i>35 hours cooked chuck beef burger, homemade french fries</i>	
Pièce de bœuf rôti, petites pommes de terre sautées à l'ail et au thym	29 €
<i>Roasted tenderloin, small sautéed potatoes with garlic and thyme</i>	

La Carte des Desserts ~ Dessert Menu

Tarte du jour.....	9 €
<i>Tart of the day</i>	
Pain perdu, caramel au beurre salé.....	9 €
<i>French toast, caramel with salted butter</i>	
Moelleux au chocolat, glace vanille.....	9 €
<i>Chocolate fondant, vanilla ice-cream</i>	
Flan à la papaye.....	9 €
<i>Papaya flan</i>	
Sabayon de fruits de saison.....	9 €
<i>Seasonal fruit sabayon</i>	
Soufflé au chocolat.....	10 €
<i>Chocolate soufflé</i>	