
La Carte des Entrées ~ Starters Menu

Brouillade d'œufs au parmesan à l'huile de truffe et ses
croûtons.....16 €

Scrambled eggs with truffle oil

Croustillant de chèvre au miel à la tapenade et jambon Serrano16 €
Crispy goat cheese with honey and tapenade and Serrano ham

Saumon Gravlax à l'anis étoilé.....18 €

Salmon Gravlax with anis

Salade d'artichauts violets à l'huile de truffe.....17 €

Artichoke salad with truffle oil

Assiette de 6 huîtres.....19 €

Plate of 6 oysters

Ravioles de homard, jus crustacés aux zestes d'orange.....20 €

Lobster raviolis, crustacean juice with orange zests

La Carte des Pâtes ~ Pasta Menu

*Macaroni au jambon et à la crème de truffe
blanche.....18 €

Pasta with ham and truffle cream

*Fregula Sarda du Jour.....19 €

Pasta of the day

*Linguine aux gambas.....20

Linguine with Prawns

*Plat avec Gluten/Dish with Gluten

Prix nets, taxes et service compris.
Net prices, tax and service are included

La Carte des Plats ~ Main course Menu

Poissons ~ Fish

| | |
|--|------|
| Fish and chips..... | 19 € |
| Fish and Chips | |
| *Cabillaud en croute d 'olive..... | 24 € |
| Cod fish | |
| Gambas en persillade..... | 29 € |
| Prawns with parsley | |
| Filet de Loup à la plancha, vinaigrette aux agrumes..... | 29 € |
| Fillet of sea bass with citrus vinaigrette | |
| Saint Jacques crème balsamique et purée de céleri..... | 30 € |
| Scallops with balsamique vinaigar and celeri | |

Viandes ~ Meat

| | |
|---|------|
| *Le Duc Burger..... | 19 € |
| The "Duc" Burger | |
| Magret de Canard aux abricots et purée de potimarron..... | 26 € |
| Duck Breast with abricots and mashed pumkin | |
| Médailon de veau jus aux morilles..... | 26 € |
| Veal with mushrooms sauce | |
| Entrecôte d'Uruguay aux échalotes confites et chips de socca..... | 29 € |
| Rib Steak with candied shallots & Socca Chips | |

Les Accompagnements

Caponata, *Fregula Sarda(Pasta), Ecrasé de pomme de terre, *Frites, Salade verte

(Une garniture par plat, garniture supplémentaire 4€)

*Plat avec Gluten/Dish with Gluten

Prix nets, taxes et service compris.
Net prices, tax and service are included

La Carte des Desserts ~ Dessert Menu

| | |
|--------------------------------|------|
| Assiette de Fromages..... | 12 € |
| Cheese platter assortment | |
| Dessert du jour..... | 8 € |
| Dessert of the Day | |
| Le Charriot de Pâtisserie..... | 10 € |
| Pastry Wagon | |

Menu enfant 14 € - Children Menu

Steak Haché + Frite

Beef Steak with french fries

Ou / Or

Raviolis à la Daube

Beef raviolis

Ou / Or

Wings de poulet + Frite

Chicken Wings with French fries

~

La Carriole du Pâtissier

Pastry wagon

Origine de nos viandes : Uruguay, UE

En cas d'allergies spécifiques n'hésitez pas à demander notre fiche des allergènes

Tous nos produits sont frais et achalandés quotidiennement

All the products are delivered on a daily basis.

Certains plats peuvent manquer, veuillez nous en excuser

We apologize if any of the proposed dishes are not available

Prix nets, taxes et service compris.
Net prices, tax and service are included

Menu « Le Niçois » 42 €

Salade d'artichauts violets à l'huile de truffe

Artichoke salad with truffle oil

Ou / Or

Ravioles de homard, jus crustacés aux zestes d'orange

Lobster ravioli, crustacean juice with orange zests

Ou / Or

Brouillade d'œuf au parmesan à l'huile de truffe et ses croutons

Scramble egg with truffle oil

~

Gambas en persillade

Prawns with parsley

Ou / Or

Entrecôte d'Uruguay aux échalotes confites et chips de socca

Rib Steak with candied shallots & Socca Chips

Ou / Or

Magret de Canard aux abricots et purée de potimarron

Duck Breast with abricots and mashed pumkin

Ou / Or

Cabillaud en croûte d'olives

Cod fish with olives

~

Assiette de Fromage

Cheese platter assortment

Ou / Or

La Carriole du Pâtissier

Pastry wagon

Menu « Belle Epoque » 59 €

**Menu Servi uniquement le soir*

Salade d'artichauts violets à l'huile de truffe

Artichoke salad with truffle oil

Ou / Or

Ravioles de homard, jus crustacés aux zestes d'orange

Lobster ravioli, crustacean juice with orange zests

Ou / Or

Brouillade d'œuf au parmesan à l'huile de truffe et ses croutons

Scrumble egg with truffle oil

~

Gambas en persillade

Prawns with parsley

Ou / Or

Entrecôte d'Uruguay aux échalotes confites et chips de socca

Rib Steak with candied shallots & Socca Chips

Ou / Or

Magret de Canard aux abricots et purée de potimarron

Duck Breast with abricots and mashed pumkin

Ou / Or

Cabillaud en croûte d'olives

Cod fish with olives

~

Assiette de Fromage

Cheese platter assortment

~

La Carriole du Pâtissier

Pastry wagon

Un verre de vin inclus

One glass of wine included

Prix nets, taxes et service compris.
Net prices, tax and service are included

Les Spécialités Niçoises ~ Nice Specialties

Lundi : Filet de loup de Méditerranée, sauce vierge

Filet of sea bass and virgin sauce

Mardi : Epaule d'agneau au thym

Shoulder of Lamb with thym

Mercredi : Aioli « Le Duc »

« Le Duc » Aioli

Jeudi : Capon Niçois, cannellonis aux blettes

Stuffed cabbage with meats and vegetables

Vendredi : Filet de Daurade, sauce vierge légumes du moment

Sea bream filet, virgin sauce and vegetables

Samedi : Farci Niçois, coulis de tomate et mesclun

Stuffed vegetables with meats and tomatoes sauce

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS.

NET PRICES, TAX AND SERVICE ARE INCLUDED.

TOUS NOS PRODUITS SONT FRAIS ET ACHALANDES JOURNALIEREMENT.

CERTAINS PLATS PEUVENT MANQUER, VEUILLEZ NOUS EN EXCUSER

Formules du midi ~ Menu for lunch

Menu Victoire

Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour

25€

Ou

Entrée du jour + Plat du Jour

19,90€

Ou

Plat du Jour + Dessert du jour

19,90€

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS.

NET PRICES, TAX AND SERVICE ARE INCLUDED.

TOUS NOS PRODUITS SONT FRAIS ET ACHALANDES JOURNALIEREMENT.

CERTAINS PLATS PEUVENT MANQUER, VEUILLEZ NOUS EN EXCUSER