



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

✦ Terrine de légumes printaniers et coulis de poivrons rouges rôtis  14€
Baby vegetable terrine and roasted red bell pepper coulis

✦ Salade de mâche et burrata crémeuse, poires rôties au miel et amandes, vinaigrette au vinaigre de xérès, noisette et vanille  16€
Lamb's lettuce and creamy burrata salad, roasted pears with honey and almonds, sherry vinegar, hazelnut and vanilla vinaigrette

Ravioles de cresson et fromage de chèvre, croquant de noix de pécan torréfiées  18€
Watercress and goat cheese ravioli, crunchy roasted pecans

✦ Petits farcis « Le Duc » et coulis de tomates confites  20€
Le Duc's small stuffed vegetables and tomato confit coulis

Tartare de loup aux agrumes et fenouil croquant, pickles, gelée de gingembre et huile d'olive infusée au basilic frais 22€
Bass tartare with citrus and crunchy fennel, pickles, ginger jelly and olive oil infused with fresh basil

✦ Saumon confit à l'huile d'olive, fèves et crème de petits pois 27€
Salmon confit in olive oil, broad beans and cream of peas

✦ Lobster roll signature : Pain brioché, homard, mayonnaise citron-estragon, sucrine, pickles, jeunes pousses, avocat et chips de légumes.... 28€
Signature lobster roll : Lobster, brioche bread, lemon-tarragon mayonnaise, sucrine, pickles, baby greens, avocado and vegetable chips

✦ Terrine de foie gras de canard maison, confit de pêches de vigne et toasts briochés... 28€
Homemade duck foie gras terrine, vine peach confit and brioche toast

✦ Aussi disponible de 14h30 à 19h00 / *Also available from 2:30pm to 7pm*

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

Poissons - Fish

Encornet farci façon Niçoise, coulis de tomates confites et olives noires Taggiasche 27€

Stuffed squid Niçoise style, tomato confit coulis and black Taggiasche olives

Filets de rouget barbet snackés, mousseline de fenouil et bisque de homard réduite 29€

Snacked red mullet fillets, fennel mousseline and reduced lobster bisque

Sole meunière* 47€

Sole meunière

Filet de loup rôti, crémeux d'asperges vertes à l'estragon, émulsion citronnée et chips de Parmesan 30€

Roasted sea bass fillet, creamy green asparagus with tarragon, lemon emulsion and Parmesan chips

Loup grillé pour 2 personnes* et bisque de homard réduite 38€ par personne

Grilled sea bass for 2 people

per person

**Accompagnements au choix parmi : légumes printaniers, purée de pommes de terre à l'ail ou frites maison
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

Quasi de veau basse température, légumes de printemps, sauce au citron confit aux saveurs safranées 28€

Low temperature veal rump, baby vegetables, lemon confit sauce with saffron flavor

✦ Burger « Le W »

Poulet pané au Panko, iceberg, mousse d'avocat, Cantal AOP, oignons pickles, yaourt-miel-moutarde à l'ancienne et frites maison 29€

Burger "Le W" with Panko breaded chicken, iceberg lettuce, avocado mousse, Cantal AOP, pickled onions, yogurt-honey-mustard sauce and home-made fries

Magret de canard en croûte de noisettes, purée de pommes de terre à l'ail, sauce moutarde au cidre et herbes fraîches 32€

Hazelnut-crusted duck breast, garlic mashed potatoes, cider mustard sauce and fresh herbs

Filet de bœuf français, légumes printaniers, sauce aux morilles et réduction de vin 39€

French beef fillet, baby vegetables, morel sauce and wine reduction

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

Pâtes – Pastas

✦ Trofie à la crème de truffe ✓ 28€
Trofie with truffle cream

✦ Risotto arborio aux petits pois, fèves
et asperges ✓ 29€
Arborio risotto with peas, broad beans and asparagus

Desserts – Desserts

✦ Tiramisu à la framboise, coulis de fruit de la passion
et crumble de pistache ✓ 12€
*Raspberry tiramisu, passion fruit coulis and pistachio
crumble*

✦ Crème brûlée au yuzu et matcha,
compotée de fruits exotiques ✓ 12€
*Crème brûlée with yuzu and matcha,
exotic fruit compote*

✦ Millefeuille de rhubarbe confite, crème légère à la
vanille, caramel beurre salé
et sorbet gingembre ✓ 12€
*Rhubarb confit millefeuille, light vanilla cream, salted
butter caramel and ginger sorbet*

✦ Tarte du jour, selon l'inspiration du Chef, glace ou
sorbet au choix ✓ 12€
*Tart of the day, according to the chef's inspiration,
choice of ice-cream or sorbet*

✦ Fondant au chocolat grand cru, sésame noir et fève
de tonka, glace vanille ✓ 15€
*Tart of the day, according to the chef's inspiration,
choice of ice-cream or sorbet*

✦ Sélection de fromages du moment 16€
Cheese selection

✦ Glaces et Sorbets 3 €/boule
Glace : Vanille, chocolat, café, yaourt, noix de coco
Sorbet : Framboise, citron, pêche, fraise, cassis
Ice-cream: Vanilla, chocolate, coffee, yoghurt, coconut
Sorbet: Raspberry, lemon, peach, strawberry, blackcurrant

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS.

PRICES ARE NET AND INCLUSIVE OF TAX AND SERVICE.

Menu « Le Duc » 45 €

Salade de mâche et burrata crémeuse, poires rôties au miel et amandes, vinaigrette au vinaigre de xérès, noisette et vanille ✓
Lamb's lettuce and creamy burrata salad, roasted pears with honey and almonds, sherry vinegar, hazelnut and vanilla vinaigrette

Ou / Or

Terrine de légumes printaniers et coulis de poivrons rouges rôtis ✓
Baby vegetable terrine and roasted red bell pepper coulis

Ou / Or

Petits farcis « Le Duc » et coulis de tomates confites
Le Duc's small stuffed vegetables and tomato confit coulis

W

Trofie à la crème de truffe ✓
Trofie with truffle cream

Ou / Or

Filets de rouget barbet snackés, mousseline de fenouil et bisque de homard réduite
Snacked red mullet fillets, fennel mousseline and reduced lobster bisque

Ou / Or

Quasi de veau basse température, légumes de printemps, sauce au citron confit aux saveurs safranées
Low temperature veal rump, baby vegetables, lemon confit sauce with saffron flavor

W

Tarte du jour, selon l'inspiration du Chef, glace ou sorbet au choix ✓
Tart of the day, according to the chef's inspiration, choice of ice-cream or sorbet

Ou / Or

Tiramisu à la framboise, coulis de fruit de la passion et crumble de pistache ✓
Raspberry tiramisu, passion fruit coulis and pistachio crumble

Ou / Or

Glaces et Sorbets ✓
Ice-cream and Sorbets

Menu « Westminster » 62 €

Terrine de foie gras de canard maison, confit de pêches de vigne et toasts briochés
Homemade duck foie gras terrine, vine peach confit and brioche toast

Ou / Or

Saumon confit à l'huile d'olive, fèves et crème de petits pois
Salmon confit in olive oil, broad beans and cream of peas

W

Magret de canard en croûte de noisettes, purée de pommes de terre à l'ail, sauce moutarde au cidre et herbes fraîches
Hazelnut-crusted duck breast, garlic mashed potatoes, cider mustard sauce and fresh herbs



Ou / Or

Filet de loup rôti, crémeux d'asperges vertes à l'estragon, émulsion citronnée et chips de Parmesan
Roasted sea bass fillet, creamy green asparagus with tarragon, lemon emulsion and Parmesan chips

W

Au choix de la carte
Any choice on the menu

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

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

Night Room Service Menu

De 22h00 à 04h00 - From 10.00 pm to 4.00 am

Plats - *Dishes*

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

Boissons – Beverages

Eaux minérales – Mineral waters

Vittel 50cl	6€
Vittel 1L	9€
Perrier Bleu 50cl	6€
Perrier Bleu 1L	9€
San Pellegrino 50cl	6€
San Pellegrino 1L	9€

Bière – Beer

Kronenbourg 1664 33cl	9€
-----------------------------	----

Côtes de Provence AOP

Domaine de Saint Pons Cuvée Authentique 50cl	23€
Blanc ou Rosé	

Champagne

Taittinger « Cuvée Prestige » 37.5cl	42€
--	-----

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