



LE *D*UC
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

Petits légumes d'automne confits au miel,
crème ricotta et noisettes  18€

*Autumn vegetables confit with honey,
ricotta cream and hazelnuts*

Courges rôties à l'huile d'ail, stracciatella  19€

Roasted squash in garlic oil, stracciatella

Petits farcis Niçois, coulis de tomates fraîches,
jeunes pousses et pesto  20€

*Stuffed vegetables Niçois style, fresh tomato coulis,
mesclun salad and pesto*

Salade de roquette, bleu d'Auvergne, noix de
pecan, grenade et poires williams rôties  20€

*Arugula, bleu d'Auvergne, pecan, pomegranate and roasted
williams pear salad*

Velouté de cèpes, œuf parfait
et éclats de châtaignes  21€

Porcini mushroom soup with poached egg and chestnut slivers

Ravioles saumon épinards,
mousse aigre-douce 27€

Spinach salmon ravioli, sweet & sour mousse

Gravelax de saumon,
crème acidulée à l'aneth 27€

Salmon gravelax with dill sour cream

Foie gras du Chef, chutney façon sangria 28€

Chef's foie gras, sangria-style chutney

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS.

PRICES ARE NET AND INCLUSIVE OF TAX AND SERVICE.

Poissons - Fish

Blanquette de joue de lotte à l'estragon,
julienne de légumes croquants 29€
*Monkfish's cheek blanquette with tarragon,
julienne of crisp vegetables*

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

Merlu de Méditerranée rôti au four,
sauce beurre blanc citronnée et combawa,
millefeuille de légumes 29€
*Oven-roasted Mediterranean hake,
lemon beurre blanc and combawa sauce,
vegetable millefeuille*


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 pommes de terre 28€
*Crispy chicken burger, honey mustard sauce,
French fries*

Cuisse de poulet confite basse température au cidre
et pommes Golden, écrasé de pommes de terre
aux herbes  28€
*Low-temperature chicken leg confit with cider
and Golden apples, crushed potatoes with herbs*

Filet de canette poêlé en croûte de fruits à coques et
miel, cannellonis de légumes d'automne,
sauce orange épicée  32€
*Pan-fried duck fillet with nut and honey crust,
autumn vegetable cannelloni, spicy orange sauce*

Filet de bœuf, crème de morilles,
mousseline de pommes de terre
et carottes fanes glacées  39€
*Beef fillet, cream of morel mushrooms,
potato mousseline and glazed carrot tops*

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  28€
Linguine with black truffle, grated Pecorino AOP

Risotto cèpes et Parmesan  29€
Risotto with porcini mushrooms and Parmesan

Desserts - Desserts

Fondant chocolat
et à la crème de marron  12€
Chocolate and chestnut cream fondant

Tartelette Amandine aux figues  12€
Amandine tartlet with figs

Crumble aux fruits  12€
Fruit crumble

Charlotte aux poires et jasmin  15€
Pear and jasmine charlotte

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.

Carte de l'Après-Midi - Afternoon Menu

De 14h30 - 18h00 / From 2:30 to 6pm


Servi uniquement au restaurant - Served exclusively at the restaurant.

Entrées - Starters

Courges rôties à l'huile d'ail,
straciatella  19€
Roasted squash in garlic oil, straciatella

Petits farcis Niçois, coulis de tomates fraîches,
jeunes pousses et pesto  20€
*Stuffed vegetables Niçois style, fresh tomato coulis,
mesclun salad and pesto*

Foie gras du Chef,
chutney façon sangria 28€
Chef's foie gras, sangria-style chutney


Salade de roquette, bleu d'Auvergne,
noix de pecan, grenade  20€
*Arugula, bleu d'Auvergne, pecan,
pomegranate and roasted Williams pear salad*

Gravelax de saumon,
crème acidulée à l'aneth 27€
Salmon gravelax with dill sour cream

Plats - Dishes

Crispy burger au poulet, sauce miel moutarde,
frites de pommes de terre 28€
Crispy chicken burger, honey mustard sauce, French fries


Linguines à la truffe noire,
râpé de Pecorino AOP  28€
Linguine with black truffle, grated Pecorino AOP

Cuisse de poulet confite basse température au cidre
et pommes Golden,
écrasé de pommes de terre aux herbes  28€
*Low-temperature chicken leg confit with cider
and Golden apples, crushed potatoes with herbs*

Risotto cèpes et Parmesan  29€
Risotto with porcini mushrooms and Parmesan

Desserts - *Desserts*

Tartelette Amandine aux figues  12€
Amandine tartlet with figs

Crumble aux fruits  12€
Fruit crumble

Fondant chocolat et à la crème de marron  12€
Chocolate and chestnut cream fondant

Charlotte aux poires et jasmin  15€
Pear and jasmine charlotte

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.

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