



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

Gaspacho du jour 	15€
<i>Gazpacho of the day</i>	
Gyoza de petits légumes, sauce aigre douce, jeunes pousses 	19€
<i>Gyoza of small vegetables, sweet and sour sauce, young shoots</i>	
Artichauts déclinés aux noisettes torréfiées et burrata	19€
<i>Artichokes with roasted hazelnuts and burrata</i>	

Petits farcis Niçois, coulis de tomates fraîches et basilic, mesclun	20€
<i>Stuffed vegetables Niçois style, fresh tomato coulis & basil, mesclun salad</i>	
Gravelax de saumon à la betterave et agrumes, confit de citron vert	27€
<i>Salmon gravelax with beetroot and citrus fruits, lime confit</i>	
Foie gras de canard, marmelade kumquat	28€
<i>Duck foie gras, kumquat marmalade</i>	

Salades - Salads

Traditionnelle salade Niçoise	24€
<i>Traditional Niçoise salad</i>	
Salade Caesar Le Duc au poulet croustillant et bacon	26€
<i>Caesar's salad Le Duc with crispy chicken and bacon</i>	

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

Poissons - Fish

Dos de cabillaud contisé à la pâte d'olives noires,
cuit en basse température, pequillos, artichauts
et pommes grenailles rôties 29€

*Cod fillet with black olive paste, cooked at low temperature,
pequillos, artichokes and roasted baby potatoes*

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

Tartare de saumon, mangue et avocat,
fruit de la passion, frites et salade
(version entrée ou plat) 24€ / 31€

*Salmon tartar, mango and avocado, passion fruit,
fries and salad (entrée or main course versions)*

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 pomme de terre 28€

Crispy chicken burger, honey mustard sauce, French fries

Vitello Tonnato du Chef,
frites de pommes de terre, salade 29€

Chef's Vitello Tonnato, potato fries and salad

Filet de bœuf grillée, sauce béarnaise,
mousseline de pommes de terre
et chips de vitelotte 39€

*Grilled beef fillet, béarnaise sauce, potato mousseline
and vitelotte potato chips*

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

Desserts - Desserts

Fondant chocolat,
cœur coulant caramel beurre salé ✓ 11€
Chocolate fondant with a flowing salted butter caramel heart

Tarte tatin aux poires ✓ 11€
Pear Tarte Tatin

Soupe froide de fruits de saison,
sorbet au choix ✓ 11€
Fresh soup of seasonal fruit, sorbet of your choice

Tiramisu au citron ✓ 11€
Lemon tiramisu and limoncello shot

Sélection de fromages du moment 16€
Cheese selection


Glaces et Sorbets 2.50 €/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/Salades – Starters/Salads

Gaspacho du jour  15€
Gazpacho of the day

Gyoza de petits légumes, sauce aigre douce,
Jeunes pousses 19€
*Gyoza of small vegetables, sweet and sour sauce,
young shoots*

Artichauts déclinés aux noisettes torréfiées
et burrata 19€
Artichokes with roasted hazelnuts and burrata

Petits farcis Niçois, coulis de tomates fraîches
et basilic, mesclun 20€
*Stuffed vegetables Niçois style, fresh tomato coulis & basil,
mesclun salad*

Traditionnelle salade Niçoise 24€
Traditional Niçoise salad

Salade Caesar Le Duc au poulet croustillant
et bacon 26€
Caesar's salad Le Duc with crispy chicken and bacon

Gravelax de saumon à la betterave et agrumes,
confit de citron vert 27€
Salmon gravelax with beetroot and citrus fruits, lime confit

Foie gras de canard, marmelade kumquat 28€
Duck foie gras, kumquat marmalade

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

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

Vitello Tonnato du Chef, frites de pommes de terre, salade 29€
Chef's Vitello Tonnato, potato fries and salad

Tartare de saumon, mangue et avocat, fruit de la passion, frites et salade (version entrée ou plat) 24€ / 31€
Salmon tartar, mango and avocado, passion fruit, fries and salad (entrée or main course versions)

Desserts - Desserts

Fondant chocolat, cœur coulant caramel beurre salé ✓ 11€
Chocolate fondant with a flowing salted butter caramel heart

Tarte tatin aux poires ✓ 11€
Pear Tarte Tatin

Soupe froide de fruits de saison, sorbet au choix ✓ 11€
Fresh soup of seasonal fruit, sorbet of your choice

Tiramisu au citron ✓ 11€
Lemon tiramisu

Sélection de fromages du moment 16€
Cheese selection

Glaces et Sorbets 2.50 €/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