



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

Crème de lentilles corail à la patate douce,
oignons frits  18€
Coral lentil cream with sweet potato, fried onions

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,
mesclun salad*

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.

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*

Saint-Jacques snackées,
chapelure de chorizo à l'orange,
mousseline de pommes de terre 31€
Snacked scallops, chorizo crumbs à l'orange, creamed potatoes

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

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 patates douces 28€
Crispy chicken burger, honey mustard sauce, sweet potato fries

Cuisse de canard confite basse-température,
poêlée de petits légumes croquants 29€
*Low-temperature cooked caramelized duck leg confit,
pan-fried crunchy small vegetables*

Poire de bœuf grillée, échalotes glacées,
rösti de pommes de terre truffé
et son jus corsé 35€
*Grilled beef pear, glazed shallots, truffled potato rösti
and spicy juice*

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 30€
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

Carpaccio de fruits de saison,
sorbet au choix ✓ 16€
Seasonal fruit carpaccio, sorbet of your choice

Tiramisu au citron
et son shot de limoncello ✓ 16€
Lemon tiramisu and limoncello shot

Sélection de fromages du moment 16€
Cheese selection

Glaces et Sorbets 2.50 €/boule
Glace : Vanille, chocolat, café
Sorbet : Framboise, citron, pêche, fraise
Ice cream: Vanilla, chocolate, coffee
Sorbet: Raspberry, lemon, peach, strawberry

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.

Crème de lentilles corail à la patate douce,
oignons frits ✓ 18€
Coral lentil cream with sweet potato, fried onions

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

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

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

Crispy burger au poulet, sauce miel moutarde,
Frites de patates douces 28€
Duck foie gras, kumquat marmalade

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

Carpaccio de fruits de saison,
sorbet au choix ✓ 16€
Seasonal fruit carpaccio, sorbet of your choice

Tiramisu au citron
et son shot de limoncello ✓ 16€
Lemon tiramisu and limoncello shot

Sélection de fromages du moment 16€
Cheese selection

Glaces et Sorbets 2.50 €/boule
Ice cream: Vanilla, chocolate, coffee
Sorbet: Raspberry, lemon, peach, strawberry