

Au Duc

Bistro & Bar

SOUPES

CRÈME DE CHAMPIGNONS · SG
11

SOUPE À L'OIGNON
12

PRÉLUDES

Tartares servis avec frites

TARTARE DE BOEUF · 100G
20

TARTARE DE SAUMON · 100G · SG
20

TATAKI AU THON · SG
30

PLATEAU FROMAGE ET CHARCUTERIE · SG

BRIE TRIPLE CRÈME, SAUVAGINE, FROMAGE DE CHÈVRE, COMTE, PROSCIUTTO DI PARMA

POUR 1 · 100 G (25 G)
24

POUR 2 · 200 G (50 G)
45

SALADES

PANZANELLA, TOMATES
HEIRLOOM, BASILIC, CROÛTONS,
MOZZARELLA DI BUFALA
14

CÉSAR AU
POULET GRILLÉ
15

FENOUIL, ÉPINARDS,
MANDARINES · SG
13

PLATS

BAVETTE, FRITES · SG
32

BOEUF BOURGUIGNON
34

MACARONIS AU FROMAGE, POULET TIRÉ JACK DANIEL'S
31

SAUMON ATLANTIQUE · SG

SALSA AUX TOMATES ET AUX CÂPRES, PURÉE DE PATATES DOUCES, HARICOTS VERTS AU BEURRE
34

CAVATELLI BOLOGNESE
27

POULET LORRAINE

PROSCIUTTO COTTO, FONTINA, ASPERGES GRILLÉES
30

BURGER DU DUC

CHEDDAR BLANC, BACON, OIGNONS CARAMÉLISÉS, LAITUE, TOMATES, FRITES
26

SANDWICH JAMBON-FROMAGE

SUR UNE BAGUETTE · 13 • SUR UN CROISSANT · 10

QUICHES

Servies avec salade ou frites

LORRAINE
18

ÉPINARDS
18

LÉGUMES
18

SAUMON
20

GRIGNOTER

FRITES · SG
5

MACARONIS AU FROMAGE
15

BAGUETTE · 7
CONFITURE · 1⁵⁰

SLIDER DE VEAU BRAISÉ SUR UN BRETZEL
17

Chef : Denis