

EST 1952

Duc de Lorraine

MONTREAL

SOUPES

CRÈME DE CHAMPIGNONS 11
A l'huile de truffe

SOUPE A L'OIGNON 12
Gratiné au fromage

MINISTRONE 11
Légumes assortis et nouilles

SOUPE DE LENTILLES 11
Tomates saisies et cumin

PRÉLUDES

TARTARE DE BOEUF 20
Servi avec frites

TARTARE DE SAUMON 20
Servi avec frites

MINI MACARONIS AU FROMAGE 15
Poulet effiloché au Bourbon

FROMAGE ET CHARCUTERIE
Brie triple crème, Sauvagine, fromage de chèvre,
Comté, Prosciutto di Parma

Pour 1 24
Pour 2 45

SALADES

SALADE HIVERNALE 14
Millet, courge et pomme grenade

CÉSAR 15
Poulet grillé, bacon, croûtons

FLORENTINE 13
Fénoûil, épinards et mandarines

GRIGNOTER

**SLIDER DE VEAU BRAISÉ
SUR UN BRETZEL** 17
Veau effiloché, moutarde à l'ancienne,
Brie, roquette

BAGUETTE ET BRIE FONDUE 11
Miel

FRITES 5

PLATS

BAVETTE 32
Servi avec frites

BOEUF BOURGUIGNON 34
Boeuf et légumes marinés dans du vin rouge

MACARONIS AU FROMAGE 31
Poulet effiloché au Bourbon

SAUMON ATLANTIQUE 34
Purée de patate douce, haricots verts
au beurre, sauce vierge

TATAKI DE THON AU SÉSAME 30
Sur lit de légumes grillés, purée de
patate douce, wasabi et sauce soja

CAVATELLI BOLOGNESE 27
Pâtes fraîches, sauce au boeuf et tomates

POULET LORRAINE 30
Fourée au Prosciutto et fromage Fontina,
asperges rôties

BURGER DU DUC 26
Cheddar, bacon, oignons caramélisés,
laitue, tomates et frites

SANDWICH JAMBON-FROMAGE
Sur une baguette 14
Sur un croissant 10

QUICHES

Servies avec salade ou frites

LORRAINE 18
Jambon, bacon et fromage

ÉPINARDS 18
Champignon, oignon et fromage

LÉGUMES 18
Champignon, courgette, poivron,
oignon et fromage

SAUMON 20
Tomates cerises, oignon vert, aneth et fromage

Sans gluten




Végétarien

EST 1952

DUC DE LORRAINE

MONTRÉAL



SOUPS

- CREAM OF MUSHROOM**  11
Drizzled with truffle oil
- FRENCH ONION SOUP** 12
Topped with croutons and melted cheese
- LENTIL SOUP**  11
Roasted tomato and cumin
- MINISTRONE**  11
Mixed vegetables and noodles




PRELUDE

- BEEF TARTARE** 20
Served with French fries
- SALMON TARTARE** 20
Served with French fries
- MINI MAC AND CHEESE** 15
Topped with bourbon pulled chicken
- CHEESE AND CHARCUTERIE**
Triple cream Brie, Sauvagine, goat cheese,
Comté, Prosciutto di Parma
- For 1 24
For 2 45

SALADS

- WINTER SALAD**  14
Millet, squash and pomegranate
- CAESAR** 15
Grilled chicken, bacon, croutons
- FLORENTINE**  13
Fennel, spinach, tangerine

MUNCH

- BRAISED VEAL SLIDER ON
A PRETZEL BUN** 17
Slow cooked veal, whole-grain mustard,
Brie cheese and arugula
- MELTED BRIE BAGUETTE**  11
Honey  2
- FRENCH FRIES**  5

MAIN

- FLANK STEAK**  32
Served with French fries
- BEEF BOURGUIGNON** 34
Beef and seasonal vegetables simmered in
a rich red wine gravy
- MAC AND CHEESE** 31
Topped with bourbon pulled chicken
- ATLANTIC SALMON**  34
Tomato caper salsa, sweet potato puree,
buttered green beans
- SESAME TUNA TATAKI**  30
On a bed of grilled vegetables, sweet potato
puree served with wasabi and soy sauce
- CAVATELLI BOLOGNESE** 27
Handmade pasta in beef and tomato sauce
- LORRAINE CHICKEN** 30
Stuffed with Prosciutto Cotto and Fontina
cheese, served with roasted asparagus
- THE DUC'S BURGER** 26
Cheddar, bacon, caramelized onions,
lettuce and tomato, served with French fries
- HAM AND CHEESE SANDWICH**
On a baguette 14
On a croissant 10

QUICHES

- Served with a salad or French fries
- LORRAINE** 18
Ham, bacon and cheese
- SPINACH**  18
Mushroom, onion and cheese
- VEGETABLE**  18
Mushroom, zucchini, mixed pepper,
onion and cheese
- SALMON** 20
Cherry tomato, green onion, dill and cheese

 Gluten free

 Vegetarian