

EST 1952

DUC

MONTRÉAL

TAPAS

FROIDS

TOUS LES JOURS EVERY DAY:

5PM - 10:30PM

Olives mixtes | Olive mix

*Mélange d'olives avec
huile d'olives et épices.*

Mix of olives with olive oil and spices.

Pain Romarin & fleur de sel |

Rosemary bread & salt flower

Servi avec huile d'olive et balsamique.

Served with olive oil and balsamic.

Hummus aux haricots noirs |

Black beans hummus

Noix de pin, sumac, guacamole et pico de gallo.

Servis avec pain Naan et tortilla.

Pine nuts, sumac, guacamole and pico de gallo.

Served with Naan bread and tortilla.

Salade roquette | Arugula salad

*Fraises, tomates heirloom, pecorino, vinaigrette
d'huile d'olive et balsamique.*

*Strawberries, heirloom tomatoes, pecorino,
olive oil and balsamic vinaigrette.*

Mousse de chèvre brûlée à l'ail rôti |

Goat cheese mousse with roasted garlic

Servi avec une réduction de bleuets et balsamique.

Served with a blueberries and balsamic reduction.

Salade Burrata | Burrata Salad

*Avec Mozzarella fraiche, tomates heirloom,
basilic, croutons et figues.*

*With fresh Mozzarella, heirloom tomatoes, basil,
croutons and figs.*

4 \$

Baluchon de prosciutto |

Prosciutto bundle

*Farci aux figues, fromage de chèvre,
réduction de miel et bourbon.*

*Stuffed with figs, goat cheese, honey and
bourbon reduction.*

5 \$

Gravlax de saumon aux betteraves |

Salmon and beet gravlax

*Servi avec salade de pistaches, pomme verte, radis et
vinaigrette aux agrumes.*

Served with pistachios, green apples

and radish salad with a citrus vinaigrette.

12 \$

Tartare de Saumon | Salmon tartar

Avocats, câpres, gingembre et chips de won-ton.

Avocados, capers, ginger and won-ton chips.

14 \$

15 \$

16 \$

12 \$

Plateau de fromage & charcuterie (2pers.) |

Cheese & Charcuterie platter (for 2)

Composé de produits frais du moment.

Made of daily fresh produce.

18 \$

12 \$

Tataki de thon | Tuna tataki

Salade wakami, salsa de mangue,

mayonnaise au Wasabi &

érable, tobiko, roquette,

vinaigrette de sésame et soya.

Wakami salad, mango salsa, wasabi & maple

mayonnaise, tobiko, arugula, sesame & soy

vinaigrette.

20 \$

14 \$

Par Chef Kern Parma

EST 1952

Duc

MONTRÉAL

TAPAS

CHAUDS

TOUS LES JOURS EVERY DAY:
5PM - 10:30PM

Frites | Fries

*Pommes de terre Yukon gold.
Yukon gold potatoes.*

6 \$

Escargots

*Avec poireaux, champignons shiitake, fromage stilton bleu, pâte feuilletée et tomates confites.
With leeks, shiitake mushrooms, stilton blue cheese, puff pastry and tomatoes confit.*

12 \$

Carottes nantaises | Nantaises carrots

*Avec beurre noisette, persil et safran au miel.
With brown butter, parsley and honey safran.*

7 \$

Soupe à l'oignon | Onion soup

*Avec gruyère gratiné et croutons.
With gratin gruyère and croutons.*

13 \$

Patate pilée Monte-Carlo |

Mashed potato Monte-Carlo

*Avec cheddar, bacon, crème sure et ciboulette.
With cheddar, bacon, sour cream and chives.*

7 \$

Moules & Chorizo | Mussels & Chorizo

*Avec salsa de tomate, beurre et sauce rosé.
With tomatoes salsa, butter and rosé sauce.*

14 \$

Crevettes saisies | Seared shrimps 8/12

*Avec beurre de tequila maison et agrumes.
With homemade tequila butter and citrus.*

7 \$/ unité
commande d'un
minimum de 2
order minimum of 2

Calamars frits | Fried squid

*Avec aioli de sambal, chili rouge, ciboulette.
Sambal aioli, red chili and chives.*

15 \$

Pétoncles poêlés | Seared scallop U/10

*Avec sauce Prosecco, crème,
échalotes françaises, Espelette et caviar de saumon.
With Prosecco, cream, shallot, Espelette and
salmon caviar.*

8 \$/ unité
commande d'un
minimum de 2
order minimum of 2

Calamar grillé | Grilled calamari

*Avec maïs grillé succotash et purée de roquette.
With succotash grilled corn and arugula puree.*

15 \$

Carré d'agneau | Rack of lamb

*Avec sauce chimi churri à la menthe.
With mint chimi churri sauce.*

9 \$/ unité
commande d'un
minimum de 2
order minimum of 2

Risotto Tutti di Mari

*Risotto de fruits de mer.
Seafood Risotto*

23 \$

Confit de canard spring roll |

Duck confit spring roll

*Servi avec sa sauce maison chili doux,
orange et mairin.
Served with sweet chili, orange and mairin
homemade sauce.*

11 \$

Ribeye 1855 160z.

*Avec sauce cognac au poivre.
With cognac and pepper sauce.*

46 \$

Spécial du soir Pour Deux

*Queue de Homard 6oz, Ribeye 160z,
Carottes beurre noisette, Champignons sautés,
Patate pilée Monte-Carlo, Beurre à l'ail, Sauce au poivre.
Lobster tail 6oz, Ribeye 160z,
Brown butter carrots, Fried mushrooms,
Mashed potato Monte-Carlo,
Garlic butter, Pepper sauce.*

90 \$