



ans | years

BISTRO FRANÇAIS



—◆—

Duc

—◆—

BISTRO FRANÇAIS

ENTRÉES

HUÎTRES DE L'ÎLE-DU-PRINCE-ÉDOUARD

Sauce mignonette et citron | *Mignonette and lemon sauce*

6 huîtres | *Oysters* 31⁵⁰ 12 huîtres | *Oysters* 63 24 huîtres | *Oysters* 126

TARTARE DE THON ET AVOCAT 36

Huile de sésame, salade wakame, sauce soja, avec croûtons à l'ail et au thym
Sesame oil, wakame salad, soy sauce, with garlic and thyme croutons

TARTARE DE SAUMON 36

Mariné aux fines herbes, citron et graine de moutarde, avec croûtons à l'ail et au thym
Marinated with fine herbs, lemon and mustard seed, with garlic and thyme croutons

TARTARE DE BŒUF 38

Filet mignon AAA, servi avec frites ou salade, avec croûtons à l'ail et au thym
Options : Doux, régulier ou épicé
Filet mignon AAA, served with fries or salad, with garlic and thyme croutons
Options: Mild, Regular or Spicy

◆

CRABCAKE 28

Sauce moutarde à l'ancienne
Old fashioned mustard sauce

ESCARGOTS BOURGUIGNONS 28

Ail, beurre et persil
Old fashioned mustard sauce

CALAMARS FRITS 32

Aioli de Sambal
Garlic, butter and parsley

◆

SOUPE À L'OIGNON 24

Gratinée aux 3 fromages
Onion soup au gratin with 3 cheeses

BOUILLABAISSE 59

Bisque de homard, avec crevettes, moules, pétoncles et crabe
Lobster bisque with shrimp, mussels, scallops and crab

◆

SALADE BURRATA 32

Burrata, tomates, basilic doux, origan,
d'huile d'olive et vinaigre balsamique
Burrata, tomatoes, sweet basil oregano, olive oil and balsamic vinegar

SALADE GREQUE 32

Olives, concombre, tomates, oignon rouge, feta et huile d'olive
Olives, cucumber, tomatoes, red onion, feta and olive oil

SALADE AU POULET 45

Mélange de salade verte avec poitrine de poulet grillé
Mixed green salad with grilled chicken breast

◆

PLATS

VIANDES

STEAK FRITE 16 oz 65

AAA de l'Alberta, beurre maître d'hôtel ou sauce moutarde à l'ancienne

Steak and fries, maitre d'hotel butter or old-fashioned mustard sauce

FILET MIGNON AAA de l'Alberta

8 oz 54 | 10 oz 74

Avec épices Montréalaise | *with Montréal Steak Spices*

ROSSINI (Foie gras poelé | *pan fried foie gras*) +16

PHILLYSTEAK 57

Contrefilet avec oignons caramélisés, gratiné aux 4 fromages sur pain fait maison

Servi avec frites ou salade verte

Sirloin steak with caramelized onions, 4 cheese gratin on homemade bread

Served with fries or a green salad

DEMI CARRÉ D'AGNEAU 59

Avec sauce chimichuri et patates rôties au citron

Rack of lamb with chimichuri sauce and lemon roasted potatoes

BURGER CLASSIQUE 44

Boeuf Angus, jambon cuit, cheddar, laitue Boston, tomate servis avec frites ou salade

Angus beef, cooked ham, cheddar, Boston lettuce, tomato, with fries or salad

BURGER AUX 5 FROMAGES 44

Bœuf Angus, cinq fromages (provolone, cheddar, fromage bleu, suisse et gruyère), servis avec frites ou salade verte

Angus beef, five cheeses (provolone, cheddar, blue cheese, Swiss and Gruyere), served with fries or a green salad

LES À CÔTÉS

Frites Yukon | *Yukon fries* 12 ◇ à l'huile de truffe | *with truffle oil* 14

Champignons sautés exotiques 14

Exotic sautéed mushrooms

Sélection de légumes du potager 12

Selection of garden vegetables

Purée de pomme de terre 14

Mashed potatoes

Pain avec huile d'olive, ail roti et vinaigre balsamique 6

Bread with olive oil, roasted garlic and balsamic vinegar

DE LA MER

TAGLIATELLE MARINIÈRE 45

Crevettes, moules, pétoncles et crabe avec une sauce marinara, arrosé d'huile de truffe et saupoudré de parmesan

Shrimp, mussels, scallops and crab with a marinara sauce, drizzled with truffle oil, and sprinkled with parmesan

SAUMON À LA MÉDITERRANÉENNE 52

Câpres, tomates, olives kalamata, ail sur une base d'épinards

Capers, tomatoes, kalamata olives, garlic on a spinach base

CREVETTES GRILLÉES DU PÊCHEUR 54

Crevettes grillées avec huile d'olive, ail et citron

Grilled shrimps with olive oil, garlic and lemon

MORUE D'ISLANDE 59

Purée de pomme de terre, ail caramélisé et épinards

Icelandic cod with mashed potatoes, caramelized garlic and spinach

PIEUVRE GRILLÉE 59

Avec oignons rouges, vinaigre de vin rouge et olives kalamata

Grilled octopus with red onions, red wine vinegar and kalamata olives

DE LA MAISON

LINGUINE CARBONARA 38

Pancetta et œuf, arrosé d'huile de truffe et saupoudré de parmesan

Pancetta and egg, drizzled with truffle oil and sprinkled with parmesan

GNOCCHI AUX TOMATES 46

Arrosé d'huile de truffe et saupoudré de parmesan

Gnocchi with tomatoes, truffle oil and sprinkled with parmesan

RISOTTO AI FUNGHI 48

Champignons exotiques, arrosé d'huile de truffe et saupoudré de parmesan

Exotic mushrooms drizzled with truffle oil and sprinkled with parmesan

RISOTTO AU HOMARD 56

Homard vivant de Nouvelle-Ecosse, arrosé d'huile de truffe et saupoudré de parmesan

Live Nova Scotia lobster, drizzled with truffle oil and sprinkled with parmesan

PLATEAU DE FROMAGES 69

Assortiment de 3 fromages Québécois

Assortment of 3 Québec cheeses

T (514) 731-4128

 GoodLunch

 @ducdelorraine

 Duc de Lorraine

POSTE

- [1] PÂTISSERIE
- [2] RÉSERVATION
- [3] ÉVÉNEMENTS SPÉCIAUX /
COMMANDES SPÉCIALES

evenement@ducdelorraine.ca

