



BAR BRASSERIE

**Les Ducs**



## LES SALADES

- Salade trois saveurs** ..... 18,00 €  
 Saumon fumé, bloc de foie gras sur toasts, magrets de canard fumés, citron, tomates, salade, vinaigrette maison  
*Smoked salmon, foie Gras terrine on toasts, smoked duck breasts, lemon, tomatoes, salad, homemade vinaigrette sauce*
- Salade Dolce Vita** ..... 17,00 €  
 Jambon cru, mozzarella, tomates séchées, copeaux de parmesan, roquette, huile d'olive, vinaigre balsamique, tomates  
*Ham, mozzarella, dried tomatoes, parmesan pieces, roquette salad, olive oil, balsamic vinegar, tomatoes*
- Salade César au saumon** ..... 18,00 €  
 Brésaola, saumon fumé, croûtons, copeaux de parmesan, salade, tomates, citron, roquette, vinaigrette maison  
*Brésaola, smoked salmon, bread croûtons, Parmesan pieces, salad, tomatoes, lemon, roquette salad, homemade vinaigrette sauce*
- Salade Auvergnate** ..... 17,00 €  
 Jambon cru, bleu d'Auvergne, croûtons, noix, tomates, vinaigrette maison  
*Dry ham, blue Auvergne cheese, nuts, tomatoes, bread croûtons, homemade vinaigrette sauce*
- Salade Poulette façon César** ..... 17,00 €  
 Aiguillettes de poulet panées, copeaux de parmesan, haricots verts, croûtons de pain, tomates, salade, vinaigrette maison  
*Breaded chicken, parmesan shavings, green beans, bread croûtons, tomatoes, salad, homemade vinaigrette sauce*
- Salade périgourdine** ..... 18,00 €  
 Bloc de foie gras sur toasts, gésiers, magrets fumés, tomates, salade, vinaigrette maison  
*Foie gras on toast, gizzards, smoked duck breast, tomatoes, salad, homemade vinaigrette sauce*
- La planche de charcuterie Italienne** ..... 17,00 €  
*Italian charcuterie*
- La planche de charcuterie Italienne et fromage** ..... 18,00 €  
*Italian charcuterie and cheese*
- Pâté à la pomme de terre et salade verte** ..... 15,00 €  
*Potatoes pie and salad*
- Carpaccio de bresaola et roquette** ..... 17,50 €  
 Bœuf affiné et séché avec copeaux de parmesan, roquette, citron, huile d'olive  
*Beef refined and dried with parmesan cheese, roquette salad, lemon, olive oil*
- Salade végétarienne** ..... 16,50 €  
 Haricots verts, tomates, tomates séchées, oignons rouges, noix, croûtons, salade, vinaigrette  
*Green beans, tomatoes, dry tomatoes, red onions, nuts, bread croûtons, salad, vinaigrette sauce*

## LES POISSONS / FISHES

- Filet de St Pierre sauce ciboulette** ..... 21,00 €  
 Accompagnement riz et légumes  
*John Dory with chive sauce, rice and vegetables*

## LES VIANDES / MEATS

<b>Andouillette 5A à la moutarde à l'ancienne</b> .....	<b>21,90 €</b>
<i>Pork tripes sausage with whole-grain mustard</i>	
<b>Escalope de veau</b> .....	<b>23,90 €</b>
<i>Sauce forestière ou sauce au Bleu d'Auvergne</i> <i>Escalope of veal with mushroom sauce or Bleu d'Auvergne sauce</i>	
<b>Pièce du boucher</b> .....	<b>25,90 €</b>
<i>Sauce au choix (forestière, bleu, moutarde, poivre ou à l'Italienne)</i> <i>Butcher's piece (according to the suggestion of the day). Choice of mushroom sauce, blue, mustard, pepper or italian</i>	
<b>Tartare de bœuf au couteau 180 grs VBF et ses condiments, frites, salade</b> ...	<b>20,00 €</b>
<i>Préparé mais non assaisonné. Seulement l'été</i> <i>Beef tartare with a knife 180 grs VBF and her condiments (prepared but not seasoned), French fries and salad</i> <i>Only in summer.</i>	
<b>Steak haché façon bouchère 180 grs, frites</b> .....	<b>15,00 €</b>
<i>Steak chopped butchered 180 grs and French fries</i>	
<b>Steak haché à cheval 180 grs, frites avec œuf au plat</b> .....	<b>15,50 €</b>
<i>Steak chopped on horseback 180 grs and French fries with fried egg</i>	

- Toutes nos viandes sont servies avec frites et légumes -  
 Viandes d'origines UE

## LES PÂTES / PASTAS

<b>Penne carbonara</b> .....	<b>15,50 €</b>
<i>Crème, lardons, jaune d'œuf / Cream, bacon, egg yolk</i>	
<b>Penne aux quatre fromages</b> .....	<b>15,50 €</b>
<i>Crème, mozzarella, bleu d'Auvergne, emmental, parmesan</i> <i>Cream, mozzarella, Auvergne blue, emmental, parmesan cheese</i>	
<b>Penne au saumon</b> .....	<b>16,50 €</b>
<i>Saumon fumé, tomates, ciboulette, huile d'olive</i> <i>Smoked salmon, tomatoes, chives, olive oil</i>	
<b>La pasta du Chef</b> .....	<b>16,90 €</b>
<i>Pensez à demander la suggestion du jour</i> <i>Ask for the suggestion of the day</i>	

## LES CRÊPES / PANCAKES SERVED WITH SALAD

<b>La Classique</b> .....	<b>14,50 €</b>
<i>Jambon, emmental / Ham, emmental</i>	
<b>La Complète</b> .....	<b>14,90 €</b>
<i>Jambon, emmental, œuf / Ham, emmental, egg</i>	
<b>La Quatre fromages</b> .....	<b>14,50 €</b>
<i>Emmental, Saint Nectaire, bleu d'Auvergne, chèvre</i> <i>Emmental, Saint Nectaire, Auvergne blue, goat</i>	
<b>assiette de frites / french fries plate</b> .....	<b>5,00 €</b>
<b>supplément frites / french fries supplement</b> .....	<b>3,00 €</b>
<b>supplément d'accompagnement</b> .....	<b>3,00 €</b>
<b>supplément sauce / sauce supplement</b> .....	<b>2,50 €</b>
<b>supplément ingrédients / supplement ingredients</b> .....	<b>2,00 €</b>

## LA BRASSERIE

### LES CROQUES accompagnés de frites et salade

*Croque-monsieur served with French fries and salad*

**Croque-Monsieur** ..... 13,50 €

Pain de mie, jambon blanc, emmental, crème

*Sandwich bread, ham, emmental, cream*

**Croque-Madame** ..... 13,90 €

Pain de mie, jambon blanc, emmental, crème, œuf au plat

*Sandwich bread, ham, emmental, cream, fried egg*

**Croque des Ducs** ..... 14,90 €

Pain de mie, saumon fumé, emmental, crème, roquette

*Sandwich bread, smoked salmon, emmental, cream, roquette salad*

**Croque Italien** ..... 14,90 €

Pain de mie aux céréales, copeaux de parmesan, emmental, jambon cru, tomates, roquette, pesto

*Bread with cereals, parmesan cheese, emmental, ham, tomatoes, roquette salad, pesto*

### LES OMELETTES 4 œufs, accompagnées de salade verte

*Omelettes (4 eggs) served with salad*

**Omelette nature** ..... 11,00 €

**Omelette jambon ou fromage** / Ham or cheese omelette ..... 11,50 €

**Omelette jambon et fromage** / Omelette ham and cheese ..... 11,90 €

### LES BURGERS accompagnés de frites et salade

*Burgers served with French fries and salad*

**Le Duc' Burger** ..... 17,90 €

Pain buns artisanal, steak haché 180 grs, tomates séchées, oignons rouge, cheddar, sauce burger, salade

*Traditional bread buns, chopped steaks 180 grs, dried tomatoes, red onions, cheddar, burger sauce, salad*

**Le Bougnat** ..... 17,90 €

Pain buns artisanal, steak haché 180 grs, tomates, confit d'oignons, bleu d'Auvergne, salade, lard fumé

*Traditional bread buns, chopped steak 180 g, tomatoes, onion confit, Auvergne blue, salad, smoked bacon*

**L' Italien.** ..... 17,90 €

Pain buns artisanal, steak haché 180 grs, mozzarella, pancetta, tomates séchées, pesto, oignons, salade

*Traditional bread buns, chopped steak 180 grams, mozzarella, pancetta, dried tomatoes, pesto, red onions, salad*

**Le Mal Coiffée** ..... 17,90 €

Pain buns artisanal, steak haché 180 grs, mozzarella, œufs au plat, lard fumé, sauce barbecue, oignons confits, salade

*Handmade bread buns, chopped steak 180 g, mozzarella, fried eggs, smoked bacon, barbecue sauce, onion confit, salad*

**Le Bourbonnais** ..... 17,90 €

Pain buns artisanal, aiguillettes de poulet panées, tomates, salade, oignons rouges, cantal, sauce barbecue

*Artisanal bread buns, breaded chicken aiguillettes, tomatoes, salad, red onions, cantal, barbecue sauce*

## NOS MENUS

### Formule rapide du jour

Du lundi au vendredi uniquement le midi  
selon quantité disponible

**13,00 €** *plat du jour*



**18,00 €** *plat + dessert*



### Menu du petit loup 11,00 €

(enfant moins de 10 ans)

**Un petit sirop**



**Aiguillettes de poulet panées  
ou steak haché avec des pâtes ou frites**



**1 dessert au choix:**

**glace 1 boule ou  
glace push-up vanille fraise**

Liste des allergènes des plats disponible sur simple demande.



## LES BOISSONS

### APÉRITIFS

<b>Coupe de Prosecco</b> .....	12 cl	<b>6,60 €</b>
<b>Kir Prosecco</b> .....	12 cl	<b>6,80 €</b>
<b>Kir</b> (Sauvignon et Crème Vedrenne) .....	8 cl	<b>4,50 €</b>
<b>Rosé pamplemousse</b> .....	8 cl	<b>4,50 €</b>
<b>Spritz</b> (Aperol, Lemoncello, Campari) .....	8 cl	<b>7,00 €</b>
<b>Cocktail des Ducs</b> (Amaretto, Prosecco, jus d'orange) .....	8 cl	<b>7,00 €</b>
<b>Cocktail sans alcool</b> .....	14 cl	<b>6,60 €</b>
<b>Muscat</b> .....	4 cl	<b>5,60 €</b>
<b>Porto rouge ou blanc</b> .....	4 cl	<b>5,60 €</b>
<b>Martini rouge ou blanc</b> .....	7 cl	<b>6,50 €</b>
<b>Marsala amandes ou aux œufs</b> .....	4 cl	<b>5,60 €</b>
<b>Suze</b> .....	7 cl	<b>6,00 €</b>
<b>Campari</b> .....	7 cl	<b>6,50 €</b>
<b>Americano maison</b> (Campari, Martini rouge, gin) .....	7 cl	<b>7,00 €</b>
<b>Anisés</b> (Ricard, Berger, Pastis 51) .....	4 cl	<b>4,10 €</b>
<b>Gin, vodka, Téquila</b> .....	4 cl	<b>6,50 €</b>
<b>Malibu</b> .....	4 cl	<b>5,60 €</b>
<b>Whisky Clan Campbell</b> .....	4 cl	<b>6,80 €</b>

### BOISSONS FRAÎCHES

	15 cl	25 cl	33 cl
<b>Diabolo</b> .....		<b>3,40 €</b>	
<b>Sirop à l'eau</b> .....		<b>3,20 €</b>	
<b>Orangina</b> .....		<b>3,70 €</b>	
<b>Schweppes Tonic ou Agrumes</b> .....		<b>3,70 €</b>	
<b>Vittel</b> .....		<b>3,50 €</b>	
<b>Coca, light, zero</b> .....			<b>3,70 €</b>
<b>Perrier</b> .....			<b>3,70 €</b>
<b>Badoit rouge</b> .....			<b>3,50 €</b>
<b>Fanta orange</b> .....			<b>3,70 €</b>
<b>Tropico</b> .....		<b>3,70 €</b>	
<b>Citron ou orange pressé</b> .....			<b>4,50 €</b>
<b>Rauch (jus de fruit)</b> .....		<b>3,70 €</b>	
<b>Fuztea</b> .....		<b>3,70 €</b>	

### BIÈRES PRESSION

	15 cl	25 cl	33 cl	50 cl
<b>Grimbergen Cuvée Blanche ou Blonde</b> .....	<b>3,00</b>	<b>4,50</b>	<b>5,90</b>	<b>8,80 €</b>
<b>La Spéciale suggestion</b> .....	<b>3,00</b>	<b>4,50</b>	<b>5,90</b>	<b>8,80 €</b>
<b>Fleuron d'Alsace Kronenbourg</b> .....		<b>3,70</b>	<b>4,80</b>	<b>7,20 €</b>
<b>Panaché</b> .....		<b>3,50</b>	<b>4,60</b>	<b>6,60 €</b>
<b>Monaco</b> .....		<b>3,60</b>	<b>4,70</b>	<b>6,70 €</b>
<b>Demi-sirop</b> .....		<b>3,80</b>	<b>4,90</b>	<b>7,30 €</b>
<b>Picon bière</b> .....		<b>4,00</b>	<b>5,30</b>	<b>7,80 €</b>

### BIÈRES BOUTEILLE

<b>1664 sans alcool</b> .....	25 cl	<b>3,60 €</b>
<b>Heineken</b> .....	33 cl	<b>4,00 €</b>
<b>Pelforth brune</b> .....	33 cl	<b>4,00 €</b>
<b>Desperados</b> .....	33 cl	<b>5,00 €</b>

