



**LES DUCS**  
BRASSERIE

Convivialité, partage, gourmandise, saveurs, amitié, réunis en ce lieu historique, au pied du Jacquemart emblème Moulinois en plein cœur de la France.

Dans la grande tradition culinaire bourbonnaise, la brasserie des Ducs à toute heure te servira, à toute heure tu dégusteras et à toute heure tu riras...

Tu découvriras pâté aux pommes de terre, viande Charolaise, vin de Saint-Pourçain et produits locaux...

*Bon appétit !*



*Nos*  
**FORMULES**

*Formule du jour*

**Du mardi au samedi le midi**

**PLAT + DESSERT + CAFÉ 19 €**  
*jour jour*

**PLAT SEUL 15 €**  
*jour*

---

*Formule 28 €*  
*Bourbon'express*

**PIÈCE DU BOUCHER CHAROLAISE**

*selon arrivage*

Pâté aux patates du bourbonnais et mesclun de salade

Fromage blanc de la ferme Damet

ou

Dessert du jour

---

*Menu petit duc 12 € (-8ans)*

*1 sirop au choix*

**AIGUILLETES DE POULET PANÉ**

**ou STEAK HACHÉ MAISON**

frites

1 boule de glace au choix



**LES DUCS**  
BRASSERIE



LES DUCS  
BRASSERIE



## Nos PLANCHES

**seul ou à partager** ..... 19 €

**Terroir** Charcuterie, fromages affinés locaux et pompe aux grattons

**Terre et mer** Charcuterie d'ici et d'ailleurs, poissons fumés

**Fromagère** Assortiment de fromages affinés locaux

## Nos ENTRÉES

**Os à moelle au four et ses toasts** ..... 10 €

**Carpaccio de tête de veau, sauce ravigote** ..... petit 12 € ..... grand 19 €

**Œuf parfait en meurette et mousserons** ..... 12 €

**Crevettes en tempura et sauce pad thaï** ..... 14 €

**Terrine de foie gras maison marinée à la liqueur «Noces Royales»** ..... 17 €

**Pâté aux patates du Bourbonnais** ..... petit 10 € ..... grand 15 €

servi avec du jambon d'Auvergne

**Salmon rolls au guacamole, crispies de chips mexicaines** .. petit 10 € ..... grand 17 €

## Nos SALADES

**Caesar** ..... petite 10 € ..... grande 17 €

Aiguillettes de volaille panées, anchois frais, parmesan, croûtons

**Chèvre au miel et gésiers** ..... petite 12 € ..... grande 19 €

Toast de crottin de Damet, tomates cerises, jambon cru

**Véritable salade niçoise** ..... petite 11 € ..... grande 18 €

Salade, tomates, œufs durs, thon mayonnaise, olives, anchois

## Nos POISSONS

**Pavé de saumon Bömlo, sauce Savora et poêlée de légumes** ..... 25 €

**Tempura de thon, embeurée de choux rouge, crème ail noir** ..... 27 €

### PRIX NETS, SERVICE COMPRIS

Certaines de nos préparations sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :  
Céréales contenant du gluten, produits laitiers, œufs, poissons, crustacés, mollusques, moutarde, soja, sésame, céleri,  
sulfites, arachides, fruits à coques, lupin.

Afin de garantir votre sécurité, nous vous demandons de vous rapprocher de notre personnel afin de connaître la composition exacte de nos plats.

## *Nos* VIANDES

### **Sélection du boucher (250 g)**

Rond de Paris, Bavette d'Aloyau, Pavé de tranche, Hampe... *(selon arrivage)*..... **23 €**

**Trio de viandes du moment** ..... **25 €**

**Gros burger haché minute**..... **21 €**

Pain du boulanger, Saint-Nectaire, sauce cocktail, compotée d'oignons

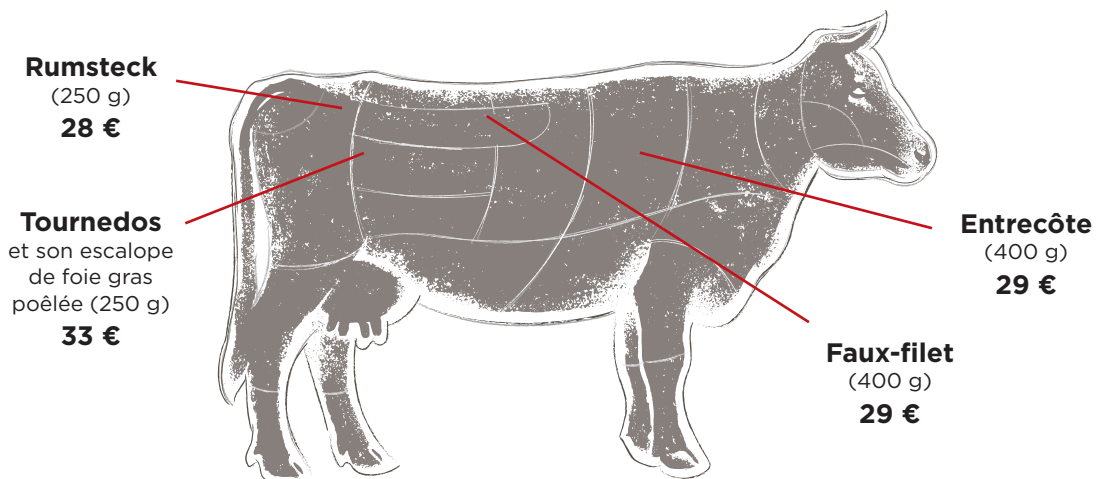
**Andouillette de papy Geoffroy,  
sauce à la moutarde de Charroux**..... **24 €**

**Le cordon bleu maison à l'italienne** ..... **23 €**

Filet de dinde, jambon cru et mozzarella, crème au pesto

**Côte de bœuf et ses os à moelle à partager  
pour 2 ou 3 personnes**..... **39 € / personne**

## *Nos* VIANDES CHAROLAISES AFFINÉES SUR OS



*Garnitures  
au choix*

**Pommes grenailles à la graisse de canard,  
frites fraîches, poêlées de légumes**



*Nos*  
**VINS AU VERRE**  
*du moment*

*Les rouges*



12 cl.

<b>Hautes Côtes de Nuits</b> Alexandre Gauvin - AOP .....	<b>9 €</b>
<b>Menetou salon</b> Domaine La Gemière « Initiale » - AOP .....	<b>7 €</b>
<b>Côtes du Roussillon</b> Mas Janeil « Petit pas » - AOP .....	<b>6 €</b>
<b>Saint-Pourçain</b> Domaine Laurent « Puy Réal » - AOP.....	<b>6 €</b>
<b>Côtes du Rhône</b> Cuvée Maison « Le trou duc » - AOP .....	<b>4 €</b>

*Les rosés*

**Côtes de Provence**

Maitres Vignerons de la presqu'île de saint Tropez « Note Bleue » - AOP .....	<b>6 €</b>
-------------------------------------------------------------------------------	------------

*Les blancs*

<b>Saint-Véran</b> Terres secrètes « Les préludes » - AOP .....	<b>8 €</b>
<b>Cheverny</b> Domaine Le Portail « Passionnement » - IGP .....	<b>7 €</b>
<b>Saint-Pourçain</b> Domaine Gardien « Nectar des fées » - AOP.....	<b>5 €</b>
<b>Côtes de Gascogne</b> Domaine Tariquet « Première Grives » (Moelleux) IGP .....	<b>5 €</b>

*Les pétillants*

<b>Champagne</b> Gremillet .....	<b>9 €</b>
<b>Saint-Pourçain</b> Clos de Breuilly « Bulle <sup>3</sup> » brut zéro .....	<b>6 €</b>

**Pour les bouteilles, une carte des vins est disponible.**



## *Les apéritifs*

<b>Cocktail sans alcool</b> .....	15 cl.	<b>5,00 €</b>
<b>Kir</b> vin blanc et crème (Cassis, mûre, pêche) .....	12 cl.	<b>4,50 €</b>
<b>Kir Pétillant</b> .....	12 cl.	<b>6,50 €</b>
<b>Rosé pamplemousse</b> .....	12 cl.	<b>5,00 €</b>
<b>Punch maison</b> .....	20 cl.	<b>6,00 €</b>
<b>Spritz auvergnat ou Hugo spritz</b> .....	15 cl.	<b>9,00 €</b>
<b>Muscat</b> .....	4 cl.	<b>5,50 €</b>
<b>Ratafia</b> Domiane Gardien .....	4 cl.	<b>5,00 €</b>
<b>Porto rouge ou blanc</b> .....	4 cl.	<b>5,50 €</b>
<b>Martini rouge ou blanc</b> .....	7 cl.	<b>6,50 €</b>
<b>Suze</b> .....	7 cl.	<b>5,00 €</b>
<b>Anisé</b> Ricard, Berger, Pastis 51.....	4 cl.	<b>4,00 €</b>
<b>Gin, Vodka, Téquila, Malibu</b> .....	4 cl.	<b>6,50 €</b>
<b>Whisky</b> Jameson .....	4 cl.	<b>6,50 €</b>
<b>Whisky</b> Maker's mark bourbon.....	4 cl.	<b>8,00 €</b>
<b>Whisky</b> Togouchi.....	4 cl.	<b>9,00 €</b>

## *Les bières pressions*

<b>Brasserie Gallia</b>	25 cl.	50 cl.
La coq d'Habitude blonde.....	<b>3,80 €</b>	<b>7,30 €</b>
Weiss et versa blanche .....	<b>4,80 €</b>	<b>8,30 €</b>
New western IPA .....	<b>4,80 €</b>	<b>8,30 €</b>
<b>Panaché</b> .....	<b>3,60 €</b>	<b>6,70 €</b>
<b>Monaco</b> .....	<b>3,90 €</b>	<b>7,60 €</b>
<b>Demi-sirop</b> .....	<b>3,90 €</b>	<b>7,60 €</b>
<b>Picon bière</b> .....	<b>4,10 €</b>	<b>8,00 €</b>

## *Les bières bouteilles*

<b>Bière Saint Oy</b>	
La Moniale griotte.....	33 cl. <b>5,00 €</b>
L'ambrée miel châtaigne.....	33 cl. <b>5,00 €</b>
La Noire brune.....	33 cl. <b>5,00 €</b>
<b>Bière des Ducs</b>	
ambrée et blanche.....	33 cl. <b>5,00 €</b>
<b>Desperados</b> .....	33 cl. <b>5,00 €</b>
<b>Chouffe 0%</b> .....	33 cl. <b>4,50 €</b>

## *Les eaux minérales*

	50 cl.	100 cl.
<b>Evian</b> .....	<b>4,00 €</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Badoit</b> .....	<b>4,00 €</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Perrier</b> .....	33 cl. <b>3,70 €</b>	
<b>Châteldon</b> .....	75 cl. <b>6,50 €</b>	

## *Les boissons fraîches*

<b>Sirop à l'eau Monin</b> .....	25 cl. <b>2,50 €</b>
<b>Limonade</b> .....	25 cl. <b>2,80 €</b>
<b>Diabolo</b> .....	25 cl. <b>3,00 €</b>
<b>Orangina</b> .....	33 cl. <b>3,70 €</b>
<b>Schweppes tonic ou agrumes</b> .....	25 cl. <b>3,70 €</b>
<b>Coca, Coca-zéro, Coca cherry</b> .....	33 cl. <b>3,70 €</b>
<b>Citron pressé ou orange pressée</b> .....	25 cl. <b>4,50 €</b>
<b>Fuzetea</b> .....	25 cl. <b>3,70 €</b>
<b>Oasis tropical</b> .....	25 cl. <b>3,70 €</b>
<b>Granini</b> .....	25 cl. <b>3,70 €</b>
pomme, tomate, abricot, ananas, ace, orange, pamplemousse, citronnade	





## Nos BOISSONS

### *Les boissons chaudes*

	Standard	Grand
Café .....	1,70 €	2,80 €
Café allongé .....	1,80 €	
Petit crème .....	1,90 €	
Grand crème .....	3,10 €	
Café au lait .....	2,10 €	
Décaféiné .....	1,90 €	3,20 €
Déca crème .....	2,00 €	3,50 €
Cappuccino .....	4,00 €	
Café viennois .....	4,10 €	
Thés, infusions .....	3,50 €	
Chocolat .....	3,00 €	3,60 €
Chocolat viennois .....	4,10 €	
Lait chaud .....	1,50 €	2,60 €

### *Les digestifs*

Get 27 .....	4cl.	6,50 €
Menthe pastille .....	4cl.	6,50 €
Cognac XO .....	4cl.	10,00 €
Armagnac XO Tariquet .....	4cl.	9,00 €
Calvados Château du Breuil .....	4cl.	9,00 €
Chartreuse verte .....	4cl.	9,00 €
Irish coffee .....	4cl.	10,00 €
Chartreuse coffee .....	4cl.	10,00 €
Poire cognac «Noces royales» .....	4cl.	8,00 €
Rhum Santa Teresa .....	4cl.	8,00 €
Liqueur de verveine, génépi, cristille .....	4cl.	8,00 €
Liqueur de melon, framboise-poivre .....	4cl.	8,00 €

**et bien d'autres choses...**

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS

*Nous disposons d'une salle privative  
à l'étage pour tous vos évènements.*



**LES DUCS**  
BRASSERIE

**AVRIL / MAI / JUIN**

**LUNDI** fermé  
**MARDI** midi  
**MERCREDI** midi  
**JEUDI** midi et soir  
**VENDREDI** midi et soir  
**SAMEDI** midi et soir  
**DIMANCHE** midi

**JUILLET / AOÛT**

**LUNDI** midi et soir  
**MARDI** midi  
**MERCREDI** fermé  
**JEUDI** midi et soir  
**VENDREDI** midi et soir  
**SAMEDI** midi et soir  
**DIMANCHE** midi et soir

Tél. 04 70 44 09 46  
[lesducsmoulins@gmail.com](mailto:lesducsmoulins@gmail.com)

27 rue de l'Horloge  
03000 MOULINS



Bar Brasserie Les Ducs

[www.brasserie-les-ducs.fr](http://www.brasserie-les-ducs.fr)

**PRIX NETS, SERVICE COMPRIS**

Certaines de nos préparations sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :  
Céréales contenant du gluten, produits laitiers, œufs, poissons, crustacés, mollusques, moutarde, soja,  
sésame, céleri, sulfites, arachides, fruits à coques, lupin.

Afin de garantir votre sécurité, nous vous demandons de vous rapprocher de notre personnel afin de connaître la composition exacte de nos plats.