



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

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

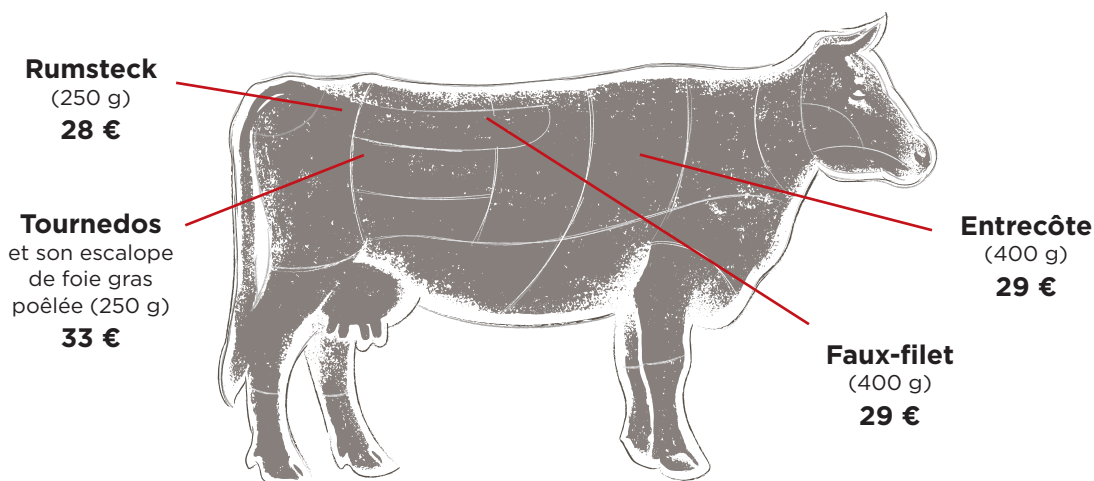
**Andouillette de papy Geoffroy,
sauce à la moutarde de Charroux**..... 24 €

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.

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

Les rosés

Côtes de Provence

Maitres Vignerons de la presqu'île de saint Tropez « Note Bleue » - AOP	6 €
---	------------

Les blancs

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

Les pétillants

Champagne Gremillet	9 €
Saint-Pourçain Clos de Breuilly « Bulle ³ » brut zéro	6 €

Pour les bouteilles, une carte des vins est disponible.



Les apéritifs

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

Les bières pressions

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

Les bières bouteilles

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

Les eaux minérales

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

Les boissons fraîches

Sirop à l'eau Monin	25 cl. 2,50 €
Limonade	25 cl. 2,80 €
Diabolo	25 cl. 3,00 €
Orangina	33 cl. 3,70 €
Schweppes tonic ou agrumes	25 cl. 3,70 €
Coca, Coca-zéro, Coca cherry	33 cl. 3,70 €
Citron pressé ou orange pressée	25 cl. 4,50 €
Fuzetea	25 cl. 3,70 €
Oasis tropical	25 cl. 3,70 €
Granini	25 cl. 3,70 €
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.*



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

27 rue de l'Horloge
03000 MOULINS



Bar Brasserie Les Ducs

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.