BOISSONS FRAÎCHES / COLD DRINKS

Coca-Cola	33cl	4.80€
Coca-Cola sans SUCRES	33cl	4.80€
Coca-Cola CHERRY	33cl	4.80€
FANTA ORANGE	25cl	4.80€
Sprite	25cl	4.80€
fuzetea THÉ PÊCHE	25cl	4.80€
TROPICO	25cl	4.80€
Schweppes, Orangina, limonade, Ice Tea	25cl	4.80€
Lait aromatisé, lait froid	25cl	4.80€
Café glacé		7.00€
Perrier	33cl	4.80€
Vittel	25cl	4.80€
Vittel, Badoit, San Pellegrino	50cl	5.50€
RedBull	25cl	6.50€
Jus de fruits *Orange, pamplemousse, pomme, tomate /* *Orange, grapefruit, apple, tomato*	20cl	4.80€
Nectar de fruits *Abricot, ananas, pêche /* *Apricot, pineapple, peach*	20cl	4.80€
Maxi diabolo, maxi jus de fruits	50cl	7.50€

FRUITS FRAIS

Fruits pressés *Orange, pamplemousse, citron /* *Orange, grapefruit, lemon*	6.50€
Cocktail de fruits frais *Fresh fruits cocktail*	7.00€

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Café florio, décaféiné	2.80€
Café noisette *Coffee « noisette »*	3.00€
Café allongé *Weak coffee*	3.00€
Double express *Large coffee*	4.80€
Café crème *Coffee cream*	4.80€
Chocolat chaud *Hot chocolate*	4.80€
Lait chaud *Hot milk*	4.80€
Café ou chocolat viennois,	6.80€
Cappuccino	6.80€
Latte Macchiato	6.80€
Grog au rhum *Grog rum*	8.00€
Vin chaud *Mulled wine*	5.80€
Irish coffee *Whisky Jameson, café, chantilly*	10.50€
French coffee *Cognac, crème, chantilly*	10.50€
Thé Ceylan Chine Yunnan, Earl Grey *Menthe, citron, vanilla, tilleul, verveine*	4.80€
Supplément lait *Extra charge of milk*	1.00€

BIÈRES / BEERS

	25cl	50cl	100cl
PRESSIONS / DRAUGHT			
Pelforth blonde	4.10€	8.00€	14.00€
Affligem/Edelweiss	4.50€	8.50€	15.00€
1664	4.50€	8.50€	15.00€
IPA	5.00€	9.00€	16.00€

BOUTEILLES / BOTTLE		
Super Bock	25cl	4.80€
Heineken	25cl	5.80€
Pelforth brune	33cl	5.80€
Guinness	33cl	6.80€
Corona	33.5cl	6.80€
Desperados	33cl	6.80€

APÉRITIFS

Martini rosso, bianco	5cl	4.80€
Porto rouge, blanc	5cl	4.80€
Suze, Campari		
Ricard, Pastis	2cl	4.80€
Kir cassis, mûre, pêche	10cl	4.80€
Kir royal	10cl	11.00€
Americano maison	15cl	10.00€

WHISKIES

J&B Johnnie Walker Red Label	4cl	8.50€
Jack Daniel's, Jameson Chivas, Glenfiddich	4cl	9.50€

LONG DRINKS

Whisky Coca-Cola, Gin tonic, Vodka pomme 4cl d'alcool	9.50€

ALCOOLS

Cognac Hennessy	4cl	9.50€
Calvados supérieur	4cl	9.00€
Bas-armagnac Laubade	4cl	9.00€
Grand-Marnier, Cointreau	4cl	9.00€
Vieille prune, poire Miclo	4cl	9.00€
Get 27, Get 31	4cl	9.00€
Vodka, Tequila, Rhum, Baileys		
Rhum ambré Havana	4cl	12.00€

ENTRÉES

Terrine campagnarde
Country style terrine
8.00€

Œuf mayonnaise avec salade de crudités
Egg mayonnaise
8.00€

Salade de crudités
Raw vegetables salad
8.50€

Filet de hareng
Herring fillet
8.50€

Bloc de foie gras de canard et ses toasts
Bloc of duck foie gras with toasts
17.50€

Escargots de Bourgogne
Burgundy snails
les 6 13.00€
les 12 26.00€

SALADES

Nordique
Chèvre chaud, haricots verts, tomates cerises, croûtons, saumon fumé /
Hot goats cheese, green beans, cherry tomatoes, croutons, smoked salmon
16.50€

César
Salade romaine, poulet, parmesan, croûtons,tomates cerises, sauce césar
Cos lettuce, chicken, parmesan cheese, croutons, cherry tomatoes, caesar sauce
16.50€

Paysanne
Pommes sautées, poulet, cantal, oignons rouges, œuf poché, tomates cerises
Sauteed potatoes, chiken, cantal cheese, red onions, poached egg, cherry tomatoes
16.50€

Chèvre chaud
Salade verte, tomates, chèvre chaud au miel
Green salad, tomatoes, hot goat's cheese and honey
16.00€

Supplément sauce
1.50€

Supplément garniture
4.00€

VIANDES

Entrecôte XXL (+/– 280g)
sauce au choix
Beef ribsteak, sauce at your choice
26.00€

Escalope de volaille sauce normande
Poultry escalope, Normandy-style sauce
17.00€

Confit de canard pommes sautées à l'ail
Preserved duck, sauteed potatoes with garlic
21.00€

Steak à cheval frites
Minced steak topped with an egg, french fries
18.00€

Tartare de bœuf frites, salade
Beef tartare with French fries and salad
19.00€

Sauces poivre, roquefort ou du jour
Pepper, roquefort cheese sauce or sauce of the day

RESTAURANT
PREMIUM MENU

Au Petit Duc

Service continu de 11h30 à 23h30
Continuous service from 11:30 am to 11:30 pm

CARTE DES VINS / WINE LIST

	15cl	25cl	50cl	75cl
VINS ROUGES / RED WINES				
IGP Pays d'Oc Merlot-Albrières	4.50€	7.50€	13.50€	20.00€
Bordeaux AOC Les Mercadières	4.60€	7.90€	14.50€	22.00€
Saumur Champigny *AOC Les Velengenet*	4.60€	7.80€	14.50€	22.00€
Côtes-du-Rhône AOC Les Magerans	4.80€	8.50€	16.50€	25.00€
Bourgogne AOC *Pinot noir - Domaine Verret*	7.30€	13.00€	25.50€	37.00€
Brouilly AOC La Chapelle de Venenge	6.40€	11.00€	21.50€	32.00€
St-Emilion AOC Lucius				42.00€
VINS ROSÉS / ROSE WINES				
Coteaux d'Aix AOC - Domaine La Cadenière - BIO	4.30€	8.00€	15.50€	23.00€
Côtes-de-Provence AOC - Valadas	5.80€	11.00€	19.50€	30.00€
VINS BLANCS / WHITE WINES				
IGP Pays d'Oc - Chardonnay Albrières	4.10€	7.00€	13.50€	20.00€
IGP Pays d'Oc - Sauvignon Albrières	4.40€	8.00€	15.50€	23.00€
Chablis AOC - La Chablisienne Finage	7.50€	13.00€	24.50€	37.00€

CHAMPAGNES AOC	10cl	75cl
Moët & Chandon / brut impérial	-	81.00€
Nicolas Feuillatte / brut réserve	9.50€	61.00€
Henri Abelé / champagne brut	9.50€	61 .00€

PRIX NET ET SERVICE COMPRIS

POISSONS / MOULES

Saumon grillé sauce du jour
Grilled salmon with sauce of the day
19.00€

PÂTES

Tagliatelle carbonara
Carbonara-style tagliatelle
17.00€

Tagliatelle au saumon
Tagliatelle with salmon
17.00€

Penne 4 fromages
Penne with 4 cheeses
17.00€

CROQUES / SANDWICHS

Croque Monsieur
Jambon blanc, fromage
Toasted ham and cheese sandwich
14.50€

Croque Madame
Jambon blanc, fromage, oeuf
Toasted ham and cheese sandwich with fried egg
15.50€

Club sandwich au poulet,
Frites, salade
Club sandwich with chicken, French fries and salad
16.00€

Club sandwich au saumon
Frites, salade
Sandwich club with salmon, French fries and salad
16.00€

BUFFET CHAUD

Omelette nature ou œuf au plat
Plain omelette or fried egg
12.50€

Omelette jambon ou fromage
Omelette with ham or with cheese
14.50€

Omelette mixte jambon et fromage
Mixed omelette with ham and cheese
15.50€

Supplément frites
8.50€

Soupe à l'oignon gratinée
French onion soup
13.00€

FROMAGES

Cantal ou roquefort ou chèvre
Cantal or roquefort or goat's cheese
7.50€

Emmental ou camembert
Emmental or camembert cheese
7.00€

BURGERS / BRUSCHETTA / PLANCHES

Cheeseburger
Steak haché, salade, oignon, cornichons, cheddar, sauce hamburger, frites, salade
Minced steak, salad, onion, gherkins, cheddar, burger sauce
18.50€

Chicken burger
Frites, salade, poulet pané, cheddar, salade, sauce ranch
Breaded chicken, cheddar, salad, ranch sauce
18.00€

French burger
Steak haché, tomates, oignons, cantal, jambon de pays, sauce béarnaise, frites, salade
Mined steak, tomatoes, onions, cantal cheese, country ham, béarnaise sauce
19.00€

Fish burger
Poisson pané, cheddar, salade, sauce fish, frites, salade
Breaded fish, cheddar, salade, fish sauce
18.00€

Bruschetta au saumon et chèvre
Crème d'aneth, fromage bruschetta, chèvre et saumon fumé
Dill cream, bruschetta cheese, goat cheese and smoked salmon
18.50€

Bruschetta au poulet
Tomate, fromage bruschetta, crème aux 4 fromages, poulet, champignons des bois, persillade
Tomato, bruschetta cheese, 4 cheeses cream, chicken, mushrooms, parsley and garlic
17.00€

Planche paysanne
Jambon cru, pâté, saucisson sec, cantal
Raw ham, pâté, air-dried sausage, cantal cheese
18.00€

Planche fromages
Cantal, roquefort, camembert, chèvre, beurre
Cantal, roquefort, camembert and goat cheeses butter
17.00€

Planche mixte
Jambon cru, pâté, saucisson sec, cantal, roquefort, camembert
Raw ham, pâté, air-dried sausage, cantal, bleu and camembert cheeses
21.00€