

# LE DUCIS

BAR ET BRASSERIE



13 rue Ducis / 78000 Versailles

**Tél. 01 70 44 18 25**

 **LEDUCIS.VERSAILLES**

# LE DUCIS

BAR ET BRASSERIE

01.70.44.18.25

## ENTRÉES/STARTERS

<b>FOIS GRAS DE CANARD MAISON,</b> chutney de figue <i>Homemade foie gras and figs jam</i>	<b>13,50</b>
<b>GROS ESCARGOTS DE BOURGOGNE</b> <i>Burgundy snails</i>	<b>7,00</b>
	<b>LES 6</b>
	<b>LES 12</b>
<b>CHÈVRE CHAUD AU MIEL SUR</b> <b>TOAST</b> <i>Hot goat cheese with honey on</i> <i>salade</i>	<b>8,90</b>
<b>ŒUF MAYONNAISE</b> <i>Mayonnaise EGG</i>	<b>6,00</b>
<b>SALADE FRISÉE AUX LARDONS,</b> croutons et oeuf poché <i>Curly salad with bacon, croutons</i> <i>and poached egg</i>	<b>9,00</b>
<b>BURATINA DI BUFFALA SUR</b> <b>CARPACCIO DE TOMATES</b> <i>Mozzarella Buffalo, tomato</i>	<b>12,90</b>
<b>TORPEDO DE GAMBAS,</b> sauce pimentée <i>Gambas Torpedo, spicy sauce</i>	<b>12,90</b>

## TARTARES

<b>TRADITIONNEL,</b> Viande haché maison, Salade, frites maison <i>Traditional Tartare: house</i> <i>chopped, salad, house fries</i>	<b>14,90</b>
<b>L'AUVERGNAT:</b> Viande haché, Bleu d'Auvergne, Emmental râpé <i>Auvergnat burger: Ground meat,</i> <i>auvergne blue, grated emmental</i>	<b>15,90</b>

## PLATS/MAIN COURSES

<b>PICANHA</b> (aiguillette de rumsteck), frites maison, riz, salade <i>Rumsteck and homemade fries, rice,</i> <i>salad</i>	<b>19,80</b>
<b>CONFIT DE CANARD</b> et pommes rissolées <i>Duck confit, potatoes</i>	<b>14,90</b>
<b>GRAND CARPACCIO DE BOEUF</b> <b>CHAROLAIS,</b> copeaux de parmesan <i>Beef carpaccio, grated parmesan</i> <i>shaving</i>	<b>18,90</b>
<b>ENTRECOTE GRILLEE,</b> beurre maitre d'hotel, frites maison (300g) <i>Rib steack, butter "maitre d'hotel",</i> <i>homemade fries</i>	<b>19,90</b>
<b>DOS DE SAUMON ROTI,</b> risotto aux champignons <i>back of roast salmon, risotto of</i> <i>mushrooms</i>	<b>15,90</b>
<b>POISSON DU JOUR</b> <i>Day Poisson</i>	<b>13,90</b>
<b>GAMBAS</b> et Tagliatelles à l'encre de Seiche et Légumes <i>Tagliatelle with cuttlefish ink,</i> <i>vegetables and Gambas.</i>	<b>19,90</b>
<b>NOIX DE ST JACQUES,</b> risotto crémeux <i>Nuts from St Jacques, Creamy Risotto</i>	<b>21,90</b>
<b>FISH AND CHIPS</b> de CABILLAUD, sauce tartare, salade <i>Cod Fish and Chips, tartar sauce,</i> <i>salad</i>	<b>15,90</b>

## BURGERS

<b>LE DUCIS:</b> Sauce tartare, Oignons confits, Cornichons, Tomate, Fondu de fromage, Bacon <i>Ducis Burger</i>	<b>14,90</b>
<b>CHIKEN BURGER:</b> Sauce tartare, Oignons confits, Cornichons, Tomate, Fondu de fromage <i>Chiken "Burger"</i>	<b>14,90</b>
<b>BURGER VEGETARIEN:</b> Steak de Soja, Sauce Tahini maison, Oignons confits, Cornichons, Tomate, Fondu de fromage	<b>14,90</b>

# LE DUCIS

BAR ET BRASSERIE  
01.70.44.18.25

## GRANDES SALADES/ LARGE SALADS

**BALTIQUE:** Saumon fumé,  
crevettes et anchois marinées  
*Smoked salmon, shrimps, marined  
anchovy* **15,80**

**ITALIENNE:** Parme, artichauts  
marinés, tomates séchées,  
mozzarella  
*Parme, marinated artichokes, sun  
dried tomatoes, mozzarella* **14,80**

**VÉGÉTARIENNE:** Salade, tomates,  
légumes grillés maison, avocat  
*Salad, tomatoes, homemade grilled  
vegetables, avocado* **14,80**

**SPECIALE DUCIS:** Jambon, salade,  
tomates, gruyère, oeuf dur,  
pommes sautées  
*Ham, salad, tomatoes, gruyère, hard  
boiled egg, sauteed apples* **14,80**

**CÉSAR:** Salade, tomates, poulet,  
croutons aillés, sauce César  
*Salad, tomatoes, chicken, garlic  
croutons, ceaser dressing* **14,80**

**NICOISE:** Salade, thon, riz, olives,  
anchois, oeuf, tomates  
*Salad, thune, rice, olives, marined  
anchovy, egg, tomatoes* **14,80**

## MENU ENFANT

NUGGETS DE POULET +  
FRITES MAISON + BOULE DE  
GLACE

OU

STEAK HACHÉ + FRITES  
MAISON + BOULE DE GLACE

**9,80**

## SNACKS

**HOT-DOG,** Frites maison **9,00**

**CROQUE MONSIEUR** (Pain tradition BIO),  
Frites maison **9,50**  
*Ham and cheese toast (ORGABIC  
bread)*

**CROQUE MADAME AVEC OEUF** (Pain  
tradition BIO), Frites maison **9,90**  
*Ham and cheese toast with egg  
(ORGABIC bread)*

**GRANDE ARDOISE MIXTE** CHARCUTERIE +  
FROMAGE **19,80**  
*mixed board (charcuterie and  
cheese)*

**ARDOISE DE CHARCUTERIE** **12,50**  
*board charcuterie*

**ARDOISE DE SAUMON FUMÉ** **12,90**  
*board salmon*

**ARDOISE DE FROMAGE** **11,50**  
*Cheese board*

**ASSIETTE 3 FROMAGES** **6,80**  
*Cheese 3 board*

**SANDWICHS VARIÉS:**  
Jambon beurre, **4,50**  
Mixte, **5,50**  
Jambon de pays **6,50**  
Camembert **5,50**

## DESSERTS MAISON/ DESSERT

**CAFÉ GOURMAND** et  
mignardises **7,90**  
*Gourmet coffe*

**CRÈME BRÛLÉE À L'ORANGE**  
ET GRAND MARNIER **6,90**  
*Crème brûlée à l'orange et  
grand marnier*

**TARTE AUX POMMES,** Glace  
vanille **7,90**  
*Apple pie and ice cream*

**COULLANT AU CHOCOLAT,**  
Glace vanille **7,90**  
*Soft chocolate, and a scoop ice  
cream*

**PAVLOVA** AUX FRUIT DE  
SAISON **7,90**  
*Pavlova with sesonal fruits*

# CARTE DE VINS

## VINS ROUGES / RED WINES

	 15cl	 25cl	 50cl	 75cl
<b>La Petite Seine</b> <i>Vin de France</i> BIO	3.5	6.5	13.0	19.0
<b>IGP Pays D'Oc Pinot Noir</b>	4.0	8.0	15.5	22.0
<b>Bordeaux aoc Superieur</b>	4.0	7.5	14.0	19.0
<b>Graves aoc Château Croix du Sud</b>	4.5	7.8	15.0	21.0
<b>Haut-Médoc aoc Victoria II, S. vin Ch. Victoria</b>	-	9.5	18.5	26.0
<b>Lussac St-Emilion aoc Château La Claymore</b>	-	-	-	34.0
<b>Saint-Estèphe aoc Château Moutinot</b>	-	-	-	40.0
<b>Côtes du Rhône aoc</b> BIO	-	8.0	15.5	22.0
<b>Brouilly aoc</b>	-	9.5	18.5	26.0
<b>St-Nicolas de Bourgueil aoc</b>	-	-	-	28.0
<b>Languedoc aoc "Les Darons", Jeff Carrel</b>	-	9.0	17.5	25.0
<b>Pic St-Loup aoc Dne Pech-Tort "Une Bonne étoile"</b>	-	-	-	35.0
<b>Péssac Tour Leognan aoc Château Tour Leognan</b>	-	-	-	49.0
<b>Mercurey aoc Château Henry de Bareuil</b>	-	-	-	40.0

## VINS ROSÉS / ROSÉ WINES

<b>Gris, Cepages du golf</b>	4.5	8.5	15.0	22.0
<b>IGP Méditerranée</b>	3.5	6.6	12.0	19.0
<b>Côtes de Provence aoc</b>	-	9.5	18.5	26.0
<b>Minuty</b>	-	-	-	39.0

## VINS BLANCS / WHITES WINES

<b>La Petite Seine</b> <i>Vin de France</i> BIO	3.5	6.5	13.0	19.0
<b>IGP Côtes de Thau "Or de L'Ange"</b>	4.5	8.5	15.0	22.0
<b>Bourgogne Aligoté</b>	5.0	9.5	18.0	26.0
<b>Chardonnay</b>	5.5	10.0	16.0	24.0
<b>Pouilly Fumé</b>	6.5	13.0	25.0	36.0
<b>Sancerre aoc</b>	7.0	13.5	26.0	38.0

## LES BULLES / BUBBLES

	12cl	75cl
<b>Prosecco Spumante DOC</b>	4.9	30.0
<b>Champagne aoc Veuve Pelletier</b>	8.5	50.0
<b>Champagne aoc Nicolas Feuillate, Brut Réserve Exclusive</b>	9.5	60.0
<b>Champagne aoc Moët &amp; Chandon</b>	-	90.0