



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 **27 €**
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 €** (-Sans)

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

Cochonnailles Charcuterie d'ici et d'ailleurs, terrine du Fins Palais

Fromagères Assortiment de fromages affinés locaux


Nos ENTRÉES

 **Os à moelle au four et ses toasts** 9 €

Œufs en meurette et mousserons 12 €


Le poireau vinaigrette et crevettes papillons sautées 11 €

La terrine de foie gras maison marinée à la Noce Royale 17 €

 **Le pâté aux patates du Bourbonnais** petit 10 € grand 15 €
servi avec du jambon d'Auvergne

Nos SALADES

Salade Caesar petite 10 € grande 17 €
Aiguillettes de volaille panées, anchois frais, parmesan, croûtons

 **Salade de chèvre et miel** petite 11 € grande 18 €
Toast de Crottin de Damet, tomates cerises, jambon cru

Salade du trappeur petite 11 € grande 18 €
Andouillettes de papy Geoffroy, pommes de terre

Nos POISSONS

La fricassée de poule à l'espagnole
Poivrons, chorizo ibérique, sauce tomate 22 €

**Le risotto de noix de Saint-Jacques et poireaux,
crème de roquette et wasabi** 27 €

 PLATS SERVIS À TOUTE HEURE

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

La sélection du boucher (250g)

Rond de Paris, Bavette d'Aloyau, Pavé de tranche, Hampe... (selon arrivage)..... 21 €

Le trio de viande du moment 25 €

 Le gros burger haché minute..... 19 €
Pain du boulanger, Saint-Nectaire et compotée d'oignons

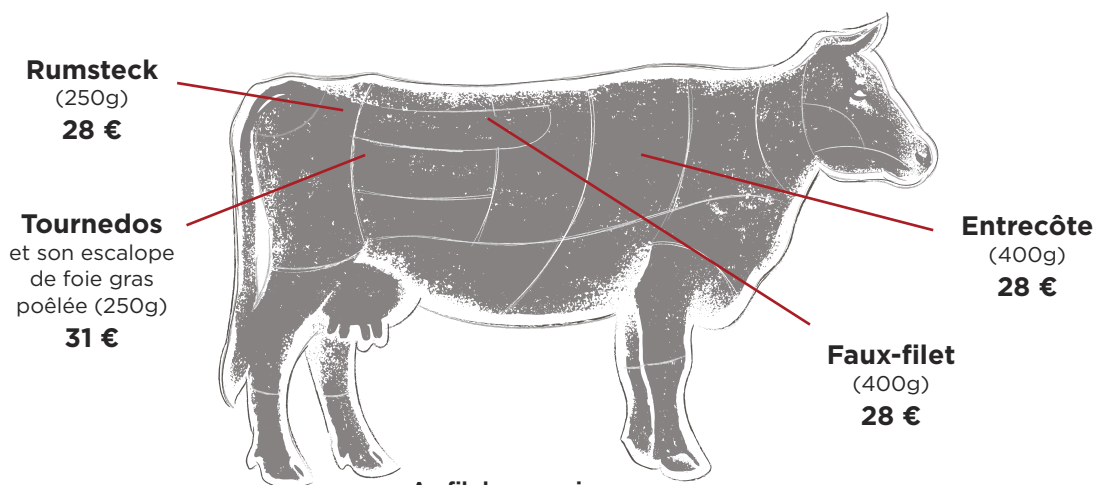
L'onglet de bœuf, sauce chimichurri 26 €

L'andouillette de papy Geoffroy, sauce à la moutarde de Charroux 22 €

 La joue de bœuf confite au Saint-Pourçain, légumes d'hiver 22 €

La cocotte de ris de veau aux morilles 28 €

Nos VIANDES AFFINÉES SUR OS



Au fil des semaines,
Nos races de viandes changent :
Charolaise, Limousine, Aubrac, Salers...

Les VIANDES À PARTAGER

Épaule de porcelet marinée, cuite à basse température et rôtie..... 25 € / personne

Côte de bœuf et ses sauces 29 € / personne

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.

Saint-Joseph Domaine Christophe Semaska - AOP	9 €
Maranges Domaine Edmond Monnot et fils « Le Saugeot » - AOP	8 €
Faugères Domaine Gaillard « Les Moulins » - AOP	7 €
Saint-Pourçain Domaine Laurent « Puy Réal » - AOP.....	5 €
Côtes du Rhône Cuvée Maison « Le trou duc » - AOP	4 €

Les rosés

Côtes de Provence Château Saint Maur cru classé - AOP	6 €
--	------------

Les blancs

Saint-Véran Domaine Loron et fils « Les Repentis » - AOP	8 €
Faugères Domaine Gaillard « Les Moulins » - AOP	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 Breuille « Bulle ³ » brut zéro	6 €

Pour les bouteilles, une carte des vins est disponible.



Les apéritifs

Kir vin blanc et crème (Cassis, mûre, pêche)	12 cl.	4,50 €
Kir Pétillant	12 cl.	6,50 €
Rosé pamplemousse	12 cl.	5,00 €
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

	25 cl.	50 cl.
Brasserie Gallia		
La coq d'Habitude blonde	3,70 €	7,20 €
Weiss et versa blanche	4,70 €	8,20 €
New western IPA	4,70 €	8,20 €
Panaché	3,50 €	6,60 €
Monaco	3,80 €	7,50 €
Demi-sirop	3,80 €	7,50 €
Picon bière	4,00 €	7,90 €

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 €
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 €
Chateldon	75 cl.	6,00 €

Les boissons fraîches

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





Nos BOISSONS

Les boissons chaudes

	Standard	Grand
Café	1,60 €	2,70 €
Café allongé	1,70 €	
Petit crème	1,80 €	
Grand crème	3,00 €	
Café au lait	2,00 €	
Décaféiné	1,80 €	3,10 €
Déca crème	1,90 €	3,40 €
Cappuccino	3,90 €	
Café viennois	4,00 €	
Chocolat	2,90 €	3,60 €
Chocolat viennois	4,00 €	
Lait chaud	1,50 €	2,60 €
Supplément noisette	0,10 € / Supplément crème	0,20 €
Thés, infusions	3,50 €	

Les digestifs

Crème de whisky Mr Balthazar	4cl.	6,50 €
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 €
Poire cognac «Noces royales»	4cl.	8,00 €
Rhum Santa Teresa	4cl.	8,00 €
Verveine	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

LUNDI fermé

MARDI midi

MERCREDI midi

JEUDI midi et soir

VENDREDI midi et soir

SAMEDI midi et soir

DIMANCHE fermé

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.