

Bienvenue au restaurant Ducher, un cadre chic et décontracté...

Nous vous accueillons, tous les jours, pour vos déjeuners, afterworks et diners.

Venez ainsi découvrir toute l'année, notre carte authentique du terroir et déguster nos spécialités.

N'hésitez pas à nous suivre sur Instagram (@restaurantducher) et Facebook (Ducher Restaurant Traiteur) pour être au courant de toutes nos actualités, soirées DJ, brunchs...

HORAIRES

BAR 7J/7
10h00 / 1h00
selon affluence

RESTAURATION 7J/7
12h / 14h et 18h30 / 21h30

HAPPY HOUR
Cocktails & mocktails à 7€ de 18h à 19h
tous les jours





BRUNCH

Nous vous proposons de découvrir nos brunchs tous les 1er dimanches du mois à partir de 11h30

Nos tarifs :

25€ / adulte (+10 ans)

Enfant : âge = tarif

Exemple : 7 ans = 7€

MENU DU JOUR

Entrée + plat + dessert : 17,00€

Plat + entrée ou dessert : 15,50€

Plat seul : 14€

MENU ENFANT

Enfants -10ans

- Sirop au choix
- Steak haché
- Frites
- Boule de glace

10€



NOS ALCOOLS

Bières pressions	25cl 50cl
Bud	3,00€ / 5,80€
Rouget	3,70€ / 7,00€
Leffe Ruby	4,00€ / 7,80€
Hoegaarden blanche	4,00€ / 7,80€
Tripel karmeliet	4,50€ / 8,50€

Bières bouteilles	33cl
Cubanisto	5,50€
Desperados	5,50€
Chouffe	6,00€
Mort subite	5,50€

Spirits	
Alcools & digestifs	4cl : 6,00€
Classique Supérieur	4cl : 8,00€

SOFTS

- **Eaux minérales 75cl / 5,00€**
Badoit, Volvic, Châteldon (6€)
- **Sodas 33cl / 3,80€**
Coca-cola / Zéro, Schweppes / Agrumes, Perrier, Orangina
- **Jus de fruits «Granini» / 3,80€**
- **Ice tea 25cl / 3,80€**
- **Diabolo 25cl / 3,00€**
- **Sirop à l'eau 25cl / 2,50€**

COCKTAILS

25cl / 9,00€

Mojito

Classique, maracuja, fraise, framboise, ou ananas

Vanilla Cloud

Rhum, vanille, mangue & ananas

Red Lover

Gin, citron vert, framboise & fraise

Chifumi

Vodka, litchi & fraise

Piña Colada

Rhum, coco & ananas

Porn Star

Vodka, maracuja, orange, shooter de prosecco

MOCKTAILS

25cl / 7,00€

Thé glacé

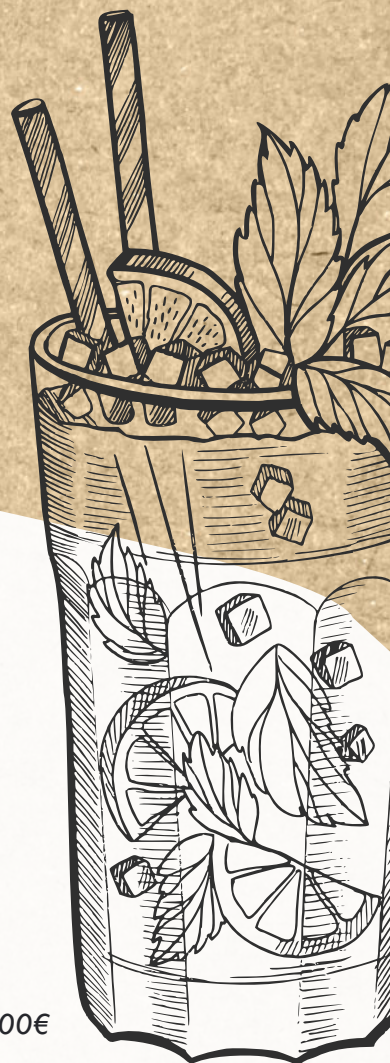
Pêche & framboise ou Citron, menthe & ananas

Virgin Mojito

Classique, maracuja, fraise, framboise, ou ananas

Sweet Cloud

Vanille, mangue & ananas



FINGER FOOD

Pommes frites parmesan & truffe / 6,00€

Planche de fromages affinés

(Bleu d'Auvergne, Cantal, Saint-Nectaire) / 13,00€

Planche de charcuteries fines

(1Terrine de campagne, jambon d'Auvergne, 1saucisson) / 18,00€

Planche mixte (Mixte de fromages et charcuteries fines) / 25,00€



MENU DUCHER

35€

Entrées

Croustillant aux écrevisses sauce homardine et fondue de poireaux

Crèmeux de chèvre, cœur tomates confites & biscuit parmesan

Fricassée d'escargots, crème d'ail & girolles

Plats

Ris de veau aux morilles, embeurrée de pomme de terre à la truffe



Noix de St Jacques flambées au whisky et risotto crèmeux au parmesan

Éventail de magret de canard sauce échalote, embeurrée de pomme de terre à la truffe

Desserts

Au choix à la carte

MENU EPICURIEN

26 €

Entrées

Tataki de saumon au sésame & à la coriandre

Assiette de charcuteries d'Auvergne

(Terrine de campagne, jambon d'Auvergne, rosette et ses condiments)

Salade Fermière

(Gésiers confits, œuf poché, toasts de chèvre crémeux)

Plats

Fondant de bœuf sauce vigneronne, écrasée de pomme de terre

Escalope de volaille auvergnate sauce forestière

Dos de cabillaud émulsion catalane, risotto crémeux au parmesan

Desserts

Assiette de fromages d'Auvergne

Brioche perdue au Nutella

Crème brûlée saveur du moment



ENTRÉES

- Assortiments de charcuteries Auvergnates (Terrine de campagne, jambon d'Auvergne, rosette) / 8,50€
- Crémeux de chèvre, cœur tomates confites & biscuit parmesan / 9,50€
- Croustillant aux écrevisses sauce homardine et fondue de poireaux / 10,00€
- Tataki de saumon au sésame & à la coriandre / 10,50€
- Fricassée d'escargots, crème d'ail & girolles / 10,50€

POISSONS SALADES

Salade Auvergnate / 17,00€

Julienne de jambon d'Auvergne, bleu d'Auvergne, cantal, toasts de Saint-Nectaire, salade & tomates

Salade César / 16,00€

Poulet, parmesan, œuf, croûtons, oignons rouges, sauce césar, salade & tomates

Salade Fermière / 17,00€

Gésiers confits, œuf poché, assortiment de toasts de chèvre crémeux, salade & tomates

Dos de cabillaud / 19,00€

Émulsion catalane et accompagnement du moment

Noix de Saint-Jacques / 23,00€

Flambées au whisky et accompagnement du moment

Cuisses de grenouilles en persillade / 23,00€

Frites fraîches et mélange de salades

Fish & chips / 18,00€

VIANDES

Entrecôte & accompagnement du moment / 21,00€
(+3€ menu épicurien)

Fondant de bœuf sauce vigneronne, accompagnement du moment / 18,00€

Éventail de magret de canard sauce échalote, accompagnement du moment / 20,00€

Ris de veau aux morilles, accompagnement du moment / 23,00€

Pièce du boucher, frites fraîches et mélange de salades
Pièce de 200g / 15,00€

Sauce : Bleu, poivre, forestière, morilles, échalote +2€

Sauce supplémentaire +2€

Accompagnements : truffade +4€

Assiette de fromages d'Auvergne / 8,00€
(Bleu d'Auvergne, Cantal, Saint-Nectaire)

Café gourmand / 9,50€

Hot Dog poires caramélisées, mousse caramel / 8,00€

Finger façon snickers / 8,00€

Brioche perdue au Nutella / 8,00€

Crème brûlée du moment / 7,00€

DESSERTS

BY DUCHER

Cuisses de grenouilles en persillade / 23,00€

Frites fraîches et mélange de salades

La truffade du Ducher / 21,00€

Assortiment de charcuteries et mélange de salades

Escalope de volaille auvergnate, sauce forestière / 19,00€

Escalope de volaille, duo de jambons, Saint-Nectaire et sauce forestière, frites fraîches, mélange de salades

Le Burger by Ducher / 17,00€

Pain du boulanger, steak haché gratiné au Saint-Nectaire, sauce au bleu, tomates fraîches et oignons

Le Burger canard / 18,00€

Pain du boulanger, canard rôti, échalote à la grenadine, fromage de chèvre fondant, roquette



**DO YOU
PLAY**



LES LUNDIS

SEXY
Grenouilles

Cuisses de grenouille à volonté

LES MARDIS

**TRUFFADE
PARTY**

Truffade à volonté !!!

LES MERCREDIS

Jour des enfants!

1 menu enfant offert
pour un menu carte acheté

LES DIMANCHES

**Brunch me
I'm famous**

Brunch à volonté des 11h30
tous les premiers dimanche du mois

Offre valable toute l'année