Bienvenue au Restaurant Ducher

Le restaurant vous accueille pour vos déjeuners, afterworks, dîners, brunchs, repas de groupes, privatisation d'espaces du restaurant ou de tout autre événement.

Notre philosophie : vous faire plaisir !

Menu du jour

Entrée + Plat + Dessert 18€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 16€

Plat du jour 13,00€

Découvrez nos établissements et notre service traiteur

Carte des Vins

Vins Blancs

	Verre 12cl	Pichet 25cl	Bouteille 75cl
Languedoc **“Pas vu pas pris“** *IGP Pays d’Oc 100% Chardonnay*	6,00€	10,00€	29,00€
Auvergne **“Les volcans“** *IGP Pays d’Oc 100% Chardonnay*			22,00€
Vallée du Rhône **“Amour de Dieu“** *IGP Méditerranée cépage viognier*	5,00€	8,00€	23,00€
“Je donne ma langue au chat“ *IGP Gard cépages gewurztraminer et viognier*			22,00€
Sud-Ouest **“XVII Saint-Luc“** *IGP Gascogne*	5,70€	9,00€	26,00€

Vins Rosés

Vallée du Rhône **“La nuit tous les chats sont gris “** *IGP Gard cépages grenache, syrah, cinsault*	5,50€	8,50€	23,00€
Côte de Provence **“Anaïs“** *AOP côtes de provence*	5,70€	9,00€	26,00€
Auvergne **“Les volcans“** *AOP côtes d’Auvergne cave St Verny cépage gamay, pinot noir*			22,00€

Carte des Vins

Vins Rouges

	Verre 12cl	Pichet 25cl	Bouteille 75cl
Languedoc **“Les Jamelles“** *IGP Pays d’OC cépage mourvèdre*	5,00€	8,50€	23,00€
Castelmaure **“La Pompadour“** *AOP Corbières*			31,00€
Pic Saint-Loup **Domaine de Villeneuve** *AOP Pic St-Loup*	6,00€	10,00€	29,00€
Les terrasses du Larzac	5,00€		25,00€
Loire **“Saint Nicolas de Bourgueil“** *Cépage Cabernet franc*	5,70€	9,50€	26,00€
Saumur Champigny **“Les Valengenets“** *Cépage 100% Cabernet*			26,00€
Vallée du Rhône **Vieux Clocher - Domaine Aimé Arnoux** *Cépage grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre*	5,00€	8,00€	23,00€
Beaumes-de-Venise	6,50€	11,00€	31,00€
Crozes-Hermitage **“Les caves de Tain“** *AOP Crozes Hermitage*	7,00€		31,00€
“Apodium“ *Côte Rôtie, cépage 100% syrah*			69,00€
Auvergne **“Les Volcans“** *Côte d’auvergne*	5,00€		23,00€

Pétillants

Collet Brut	10,00€		60,00€
Ruinart			90,00€
Prosecco	6,00€		30,00€

Carte des boissons

Nos bières

Bières pressions	**25cl / 50cl**
Futzenberg	3,00€ / 5,80€
Hoegaarden blanche	4,00€ / 7,50€
Triple Karmeliet	4,50€ / 8,50€
Blanche Myrtille (locale)	4,00€ / 7,50€

Bières bouteilles	**33cl**
Chouffe	5,50€

Bières sans alcool	**25cl**
Heineken	3,50€

Nos softs

Sirop à l'eau	2,50€
Diabolo	3,00€

Sodas : 33cl
Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Schweppes, Schweppes agrumes, Perrier, Orangina, Ice Tea (25cl) — 3,80€

Jus de fruits "Granini" : 25cl
Tomate, Ananas, Fraise, Orange, Pomme, Abricot — 3,80€

Eaux minérales : 75cl

Badoit, Volvic	6,00€
Châteldon	7,00€

Chauds

Café ou déca	1,80€
Double café	3,00€
Café crème ou noisette	2,00€
Chocolat	3,50€
Thé nature, noir ou vert menthe	3,50€
Infusion	3,50€



Happy Hour 18h - 20h !

Nos Cocktails

		Happy Hour
Mojito Classique, maracuja, fraise, framboise ou ananas	8,50€	10,50€
Vanilla Cloud Rhum, vanille, mangue et ananas	8,50€	10,50€
Piña Colada Rhum, sirop de Piña colada et ananas	8,50€	10,50€
Porn Star Vodka, maracuja, orange, shooter de prosecco	8,50€	10,50€
Red Lover Gin, citron vert, menthe, purée de framboise et jus de fraise	8,50€	10,50€

Nos mocktails

Thé glacé Pêche et framboise ou citron, menthe et ananas	7,00€	9,00€
Virgin Mojito Classique, maracuja, fraise, framboise ou ananas	7,00€	9,00€
Sweet Cloud Vanille, mangue et ananas	7,00€	9,00€

Finger Food

Frites, parmesan et truffe	6,00€
Planche de fromages affinés	12,00€
Planche de charcuteries fines	14,00€
Planche mixte	18,00€



Nos alcools

Anisés (Ricard, pastis...) 2cl	3,00€
Amer (Salers, Suze...) 4cl	5,00€
Vins cuits (Martini rouge ou blanc, Muscat, Porto, Lillet...)	5,00€
Spritz Apérol ou St Germain	7,00€
Kir	3,80€
Kir Royal	11,00€
Prosecco	6,00€

Coupe de champagne	10,00€
Whisky Clan Campbell : baby 2cl / entier 4cl	3,00€ / 6,00€
Whisky supérieur : baby 2cl / entier 4cl	4,00€ / 8,00€
Vodka / Gin : baby 2cl / entier 4cl	3,00€ / 6,00€
Rhum havana : 4cl	6,00€
Rhum supérieur (Diplomatico, Don Papa, La Maury...) 4cl	8,00€

Nos apéritifs locaux de la Distillerie Genestine

Grande gentiane 4cl	5,00€
Pastis sauvage 2cl	3,00€

Nos digestifs

Get 27 ou 31 : 4cl	6,00€
Mandarine, Baileys : 4cl	6,00€
Verveine, armagnac, cognac, poire... : 4cl	6,00€

Nos apéritifs locaux de la Distillerie Genestine

Verte de Clermont : 4cl	6,00€
Royal menthe : 4cl	6,00€
West Limoncello : 4cl	6,00€



Menu Gourmand

Entrée + Plat + Dessert : **31,90€**
Entrée + Plat ou Plat + Dessert : **26,90€**

Entrées

Cassolette d'escargots aux girolles	8,50€
Tartare de saumon	9,00€
Foie gras maison (Foie gras, brioche toasté)	11,50€

Plats

Noix de Saint-Jacques, crème de whisky	23,90€
Demi magret de canard / entier (+5€ menu)	19,90€ / 24,90€
Ris de veau sauce forestière	23,90€
Fondant de bœuf	20,90€
Supplément truffade	5,00€

Sauces : bleu, forestière, poivre, échalote : 0,70€

Desserts

Crème Brûlée	6,50€
Tarte tatin maison	7,00€
Fondant au chocolat	7,00€
Brioche perdue au Nutella	7,50€
Trio de fromages d'Auvergne	7,50€
Café gourmand (5 douceurs)	9,00€



Menu Ducher



Entrée + Plat + Dessert : **28,90€**
Entrée + Plat ou Plat + Dessert : **23,90€**

Entrées

Velouté de potiron	6,50€
Salade César (salade, tomates, tenders, oeuf dur, oignons rouges, croûtons, parmesan, sauce césar)	6,50€
Salade campagnarde (Salade, lardons, jambon, pomme de terre, toast de St-Nectaire et flan au bleu)	8,50€
Assiette de charcuteries	8,50€

Plats

Escalope Auvergnate (Escalope de volaille, sauce forestière, jambon blanc, jambon cru, gratiné de St Nectaire)	18,00€
Parmentier de champignons (Poêlée de champignons persillés, purée de patate douce)	18,00€
Fish & Chips de cabillaud et sa sauce tartare	18,00€
Bavette, 250g	18,00€
Supplément truffade	5,00€

Sauces : bleu, forestière, poivre, échalote : 0,70€

Desserts

Crème Brûlée	6,50€
Tarte tatin maison	7,00€
Trio de fromages d'Auvergne	7,50€

BOUILLON DU MOIS

NOVEMBRE

SOUPE GRATINÉE À L'OIGNON

4,50€

TARTIFLETTE

13,00€

POMPE AUX POMMES

4,00€

18€

À la carte

Salades

Grande Salade César — 16,00€
(Salade, tomates, tenders, oeuf dur, oignons rouges, croûtons, parmesan, sauce césar)

Grande Salade Campagnarde — 17,00€
(Salade, lardons, jambon, pomme de terre, toast de St-Nectaire et flan au bleu)

Tartare de saumon — 18,00€

Plats

Parmentier aux champignons — 18,00€
(Poélee de champignons persillés, purée de patate douce)

Le burger Auvergnat — 18,00€
(sauce burger, tomate, oignons, steak haché façon bouchère VBF 150g, St Nectaire)

La truffade du Ducher — 21,00€
(accompagnée d'un assortiment de charcuteries & mélange de salades)

Menu enfant — 12,00€
(steak haché ou tenders, frites, dessert)

Suggestion du moment (voir affichage)

Nos Pizzas

Margherita — 12,00€
Sauce tomate, fromage, olives

Reine — 13,00€
Sauce tomate, jambon blanc, fromage, champignons, olives

Végétarienne — 13,00€
Sauce tomate, mozzarella, champignons, poivrons, oignons rouges, olives noires, artichaut, origan

Orientale — 14,00€
Base crème, chorizo, merguez, poivrons, fromage, olives

Chèvre-Miel — 14,00€
Base crème, chèvre, fromage, miel, olives

Auvergnate — 15,00€
Base crème, pommes de terre, lardons, St-Nectaire, oignons, olives

4 fromages — 15,00€
Base tomate, fromage : bleu, reblochon, St-Nectaire, parmesan, olives

Saumon — 15,00€
Base crème, saumon, fromage, olives, citron, ciboulette

Végétarien