

Un esprit bar à vin pour découvrir et déguster les meilleurs vins des Côtes du Rhône et d'ailleurs.

Notre sélection de vins vous permet de découvrir la richesse et la subtilité des produits vinicoles régionaux.

Le concept est de vous offrir une carte variée, valorisant les meilleures maisons tout en gardant des tarifs proches de ceux des vignerons.

Faites votre choix directement dans la cave de notre magasin. 5 euros seront ajoutés au prix de la bouteille pour un service sur table.

Suite à votre repas, n'hésitez pas à demander un bouchon pour emmener votre bouteille avec vous.

Le vin est à consommer avec modération.

Allergènes potentiellement présents dans nos plats (consultez notre équipe pour plus de renseignements) :

Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leur souches hybridées), Crustacés et produits à base de crustacés, Œufs et produits à base d'œufs, Poissons et produits à base de poissons, Arachides et produits à base d'arachides, Soja et produits à base de Soja, Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), Fruit à coques (noisettes, noix, pistaches, amandes, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland) et produits à base de ces fruits, Céleri et produits à base de céleri, Moutarde et produits à base de moutarde, Graines de sésame et produits à base de graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites (selon concentration), Lupin et produits à base de lupin, Mollusques et produits à base de mollusques.

MAISON DUCULTY - RESTAURANT ET MAGASIN DE PRODUCTEUR

RESTAURANT & MAGASIN : TEL : 04 77 39 01 13 - 5 RUE LOUIS CHANUT - 42740 LA TERRASSE SUR DORLAY - WWW.MAISON-DUCULTY.FR - CONTACT@MAISON-DUCULTY.FR
Siret : 532 014 925 00012 - RCS Saint Etienne : 532 014 925 - Code APE : 56.10A - TVA Intracommunautaire : FR94 532 014 925

La Maison Duculty vous souhaite la bienvenue

La Maison Duculty, c'est cinq générations de charcuterie sèche, fabriquée dans le plus grand respect des traditions et de nos valeurs familiales.

Découvrez nos produits dans ce lieu dédié à l'échange et à la convivialité au cœur de recettes simples, goûteuses et respectueuses des saisons. Vous y trouverez également notre sélection de produits, parmi les meilleurs de la région (confitures, vins, fromages etc.) et toujours avec les mêmes mots d'ordre : plaisir et partage.



Nos plats sont servis sur des planches où vous retrouverez nos produits accompagnés de garnitures de saison.

Le goût et la simplicité sont la signature de la maison.

Nos Boissons

Kir à base de vin de la région

- Fraise
- Châtaigne
- Cassis **2,80€**
- Mûre
- violette
- Myrtille

Bière blanche (Hoegaarden)

2,50€

Bières artisanales

3,50€

Jus de Fruit du Pilat

- Poire
- Pomme
- Pomme-framboise
- Abricot
- Orange

2,50€

Coca-Cola, Orangina, Perrier, Ice-tea

2,50€

La Maison Duculty vous propose

- ♦ **La planche Duculty** **16,00€**
1/2 camembert pané & frit, Saucisson sec, Saucisson cuit, Jambon sec, Rillettes maison, charcuterie sèche, Râpée Salade
- ♦ **La planche du chef** **17,00€**
Voir l'ardoise
- ♦ **La planche du boucher** **19,00€**
Pièce de bœuf, Gratin dauphinois, Légumes du jour, Salade
- ♦ **La planche du Périgord** **18,00€**
Canard confit, Magret de canard fumé, fruits de saison, Bruschettas, Foie gras et ses toasts, Râpée, Salade
- ♦ **La planche de la Mer** **18,00€**
Voir l'ardoise.
- ♦ **La planche enfant** **10,00€**
Charcuterie, pommes rissolées, salade, glace
- ♦ **Sélection de desserts maison** **3,80€**
Voir l'ardoise


Maison
DUCULTY
Epicuriens par nature

Vin au verre

Vin blanc au verre

- Corbière 2,20€
- Marsanne Cheze 3,10€
- Vin mystère 3,30€
- Bourgogne 3,30€
- Saint-Joseph Montez 5,70 €

Vin Rouge au verre

- Syrah Cuilleron 2,20€
- Vin mystère 3,30€
- Juliéna 3,80€
- Pic Saint Loup 5,20€
- St Joseph bio Verzier 5,40€

Vin rosé au verre

- Puech Haut 3,30€

