

LE
DUC
DES LOMBARDS



SCANNEZ-VOUS

Inscrivez-vous à notre newsletter et
ne manquez plus les actualités du club

LE
DUC
DES LOMBARDS

LA
CARTE

WIFI ACCESS DDL
MDP : [bestjazzsince1984](https://www.bestjazzsince1984.com)

LES COCKTAILS

IT'S ALL ABOUT JAZZ

LEUR COCKTAIL DE PRÉDILECTION... 16€

LE "KEY LIME PIE" de Charlie Parker - Exotique et acidulé
Vodka infusée à la vanille, rhum brun, ananas, citron vert, rim de coco

LE "ROB ROY" de Miles Davis - Puissant et aromatique
Scotch, Sweet Vermouth, Bob's Bitters Abbotts

LE "PORT OF SPAIN" de Sonny Rollins - Incisif et épicé
Mezcal, angostura, citron vert, sirop d'orgeat

LEUR VILLE DE PRÉDILECTION... 16€

L' "AVIATION" de New York - Floral et puissant
Gin, liqueur de marasquin, crème de violette, citron

LE "SAZERAC" de La Nouvelle-Orléans - Unique et légendaire
Whisky rye, brandy, sucre, Peychaud's, absinthe

LE "VIEUX CARRÉ" de La Nouvelle-Orléans - Classique et réconfortant
Whisky rye, Cognac, Sweet Vermouth, Bénédictine, Peychaud's, angostura

LE "OLD FASHIONED" de Chicago - Eternel et rassurant
Bourbon, sucre, angostura

LE "HEMINGWAY SPECIAL" La Havane - Tropical et intemporel
Rhum Havana, Luxardo, jus de citron vert, jus de pamplemousse

LE "DRY MARTINI" de Londres - Élégant et volatile
Dry vermouth, gin ou vodka, lemon twist ou olive

LE "FRENCH 75" de Paris - Acidulé et pétillant
Cognac ou gin, vermouth blanc, citron, sucre, Champagne

CLASSIQUES NOTRE SÉLECTION 16€

LE "DUC'S MARGARITA" - Fumé et piquant
Mezcal, tequila, Cointreau, citron vert, Tabasco

L' "ESPRESSO MARTINI" - Corsé et voluptueux
Café expresso, liqueur de café, vodka

LE "MAÏ-TAÏ" - Iconique et torride
Rhum jamaïcain ambré, rhum blanc, Cointreau, velvet falernum, sirop d'orgeat, citron vert, Absinthe

SANS ALCOOL 10€

LE "8TH DAY"
Thé jasmin, citron vert, sirop de gingembre, limonade

LE "HONEY BLOSSOM"
Jus d'ananas, jus de citron, sirop de vanille, 3 dash d'angostura (contient des traces d'alcool), aquafaba

LE "SPRITZ SANS ALCOOL"
JNPR BTTR n°1, Perrier, orange

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
** Prix nets TTC en euros, service compris

LES VINS

BLANC

CHABLIS 1^{er} Cru Domaine L&C Poitout (AOC) 12cl   58€
Stellaris - Chardonnay

SANCERRE Domaine Bernard Fleuriet & Fils 10€ 49€
Côte de Marlioup - Sauvignon

ALSACE RIESLING Domaine Loberger 7€ 34€
Vieilles Vignes - Riesling

PETIT CHABLIS Domaine d'Elise 8€ 39€
Village - Chardonnay

CHARDONNAY Domaine Boyer-de-Bar 8€ 40€
Les Peyarols

VOUVRAY Domaine François Pinon 8€ 39€
Argile Sec - Chenin

ALTESSE Nicolas Gonin 9€ 44€
Isère - cépage Savoyard

CANTAYANO Manuel Cantalapiedra 8€ 39€
Espagne Castilla Y Leon - Verdejo

ROUGE

BOURGOGNE Domaine Philippe Germain 58€
Monthélie - Pinot noir

BORDEAUX CÔTES DE BOURG 8€ 39€
Château L'Hospital La Commanderie
Merlot, Cabernet franc Malbec

CHINON Domaine de Bel Air 7€ 34€
La Fosse aux Loups - Cabernet franc

CROZES-HERMITAGE David Reynaud 9€ 44€
Georges - Syrah

CHIROUBLES Domaine Karim Vionnet 8€ 39€
Vin de Kav' - Gamay

VALLÉE DU RHONE Château Simian 6€ 29€
Atout - Syrah, Caladoc, Merlot, Alicante

LIBRE PENSÉE Clotaire Michal 10€ 49€
Rhône nord 100% Gamay

VAUL DE NUIT Dimitri Tikhonkikh 8€ 39€
Vaucluse - 10% Syrah, 60% Merlot, 30% Grenache noir

ROSÉ

CHÂTEAU LA CALISSE 7€ 34€
AOP Côteaux Varois en Provence

LES CHAMPAGNES

DEHOURS & Fils Grande Réserve Brut 14€ 75€

PERRIER-JOUËT Grand Brut 17€ 95€

RUINART Blanc de blanc 180€

Toutes nos références de vin sont issues de l'agriculture biologique et biodynamie.

LES ALCOOLS

WHISKY & BOURBON

	4cl*
BALLANTINE'S <i>Finest</i>	8€
JACK DANIEL'S n°7	10€
JOHNNY WALKER <i>Black Label</i>	12€
BULLEIT BOURBON ou RYE	12€
JAMESON	12€
WOODFORD RESERVE <i>Distiller's Select</i>	14€
PORT CHARLOTTE <i>Islay Barley</i>	14€
OBAN 14 ans	14€
NIKKA <i>From the Barrel</i>	14€
LAPHROAIG <i>Quarter Cask</i>	15€
ABERLOUR <i>A'bunadh</i>	16€
KAVALAN <i>Podium</i>	16€
LAGAVULIN 16 ans	18€
WHISKY DU MOMENT	15€

GIN

	4cl*
BEEFEATER	10€
PLYMOUTH	12€
CITADELLE	14€
THE BOTANIST	14€
MONKEY N°47	14€
Tonic Fever Tree	2€

RHUM

	4cl*
HAVANA 3 ANS	10€
ZACAPA 23	14€
NEISSON <i>Agricole Martinique</i>	16€
HAMPDEN Estate 8 ans <i>Jamaïque</i>	16€
RHUM DU MOMENT	15€
Long drink Supplément soft	2€

AGAVE

	4cl*
TEQUILA OLMECA <i>Altos 100% agave</i>	10€
TEQUILA Patron <i>Reposado</i>	14€
MEZCAL <i>Magüey del Vida</i>	15€

VODKA

	4cl*
WYBOROWA	8€
FAIR	12€
GREY GOOSE	14€
Long drink Supplément soft	2€

Envie de changement dans votre choix d'apéritif ?

APÉRITIFS

	4cl*
COCCI <i>Vermouth di Torino</i>	9€
LILLET BLANC	8€
GRAN CLASSICO BITTER	10€
QUINQUINA <i>L'Aero d'Or</i>	10€
SUZE	8€
ABSINTHE <i>La Fée Parisienne</i>	9€
JNPR BTTR n°1 (Bitter sans alcool)	8€

DIGESTIFS

	4cl*
COGNAC VSOP <i>Martell</i>	14€
COGNAC XO <i>Bache Gabrielsen XO DECANTER</i>	22€
BAS ARMAGNAC <i>Maison Bordeneuve</i>	14€
EAU DE VIE DE CIDRE <i>La Blanche bio par Christian Drouin</i>	14€
GRAPPA ALLA MANDORLA <i>Nardini</i>	12€

UN PETIT CREUX ?

NOS PLANCHES

CHARCUTERIE FINE	15€
Jambon Matanza, Saucisson Aveyron IGP & Chorizo Maison Seguin	
FROMAGES AFFINÉS	15€
Fromages & motte de beurre demi-sel La Fromagée Jean-Yves Bordier	
MIXTE	17€
Jambon Matanza, Saucisson Aveyron, Chorizo & Gouda à la truffe	

NOS TAPAS

HOUMOUS	9€
Tartinable libanais du chef Alan Geaam 90g	
TARAMA	8€
Tartinable tarama rose artisanal 90g	
SARDINILLAS DE GALICE	12€
Petites sardines 16 pièces	
ARTICHAUTS & POIVRONS ROUGES	12€
Fleur d'artichauts au naturel & poivrons caramélisés rôtis au moscatel	

NOS DÉCOUVERTES D'EXCEPTION

PRESA DE BELLOTA	17€
Ibérique, pointe du filet (40g) - Juan Pedro Domecq	
FOIE GRAS & SON CONFIT MANGUE-OIGNONS	19€
Foie gras de canard IGP du Périgord - Maison Masse	
SAUMON FUMÉ	19€
Écosse Label rouge, bio	
PALETA DE BELLOTA (50G)	22€
100% Ibérique coupée main, bio - Juan Pedro Domecq	

LES BIÈRES

Bières artisanales pression

PHÉNIX DE PANTIN <i>Blonde</i>	25cl 6€	50cl 10€
BARGE DU CANAL <i>IPA</i>	25cl 7€	50cl 11€

Bières artisanales bouteille

LE SURIN <i>Blanche</i>	33cl 8€
ŒIL DE BICHE <i>Pale Ale</i>	33cl 8€

Bières classiques bouteille

CHOUFFE <i>Blonde</i>	33cl 8€
DUVEL <i>Blonde</i>	33cl 8€

LES SOFTS

JUS DE FRUITS BIO	25cl 7€
GINGER BEER	20cl 6€
GINGER ALE	20cl 6€
FEVER TREE <i>Tonic Water</i>	20cl 6€
COCA-COLA	33cl 6€
COCA-COLA ZERO	33cl 6€
LIMONADE ARTISANALE	25cl 6€
PERRIER	33cl 6€
SAN PELLEGRINO	50cl 6€
EVIAN	50cl 5€

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

** Prix nets TTC en euros, service compris