

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
JAM

WIFI ACCESS DDL
MDP : [bestjazzsince1984](#)

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 12€

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

	12cl	🍷
CHABLIS 1^{er} Cru Domaine L&C Poitout (AOC) Stellaris - Chardonnay		60€
SANCERRE Domaine Bernard Fleuriet & Fils Côte de Marloup - Sauvignon	12€	51€
ALSACE RIESLING Domaine Loberger Vieilles Vignes - Riesling	9€	36€
PETIT CHABLIS Domaine d'Elise Village - Chardonnay	10€	41€
CHARDONNAY Domaine Boyer-de-Bar Les Peyarols	10€	41€
VOUVRAY Domaine François Pinon Argile Sec - Chenin	10€	41€
ALTESSE Nicolas Gonin Isère - cépage Savoyard	11€	46€
CANTAYANO Manuel Cantalapiedra Espagne Castilla Y Leon - Verdejo	10€	41€

ROUGE

BOURGOGNE Domaine Philippe Germain Monthélie - Pinot noir		60€
BORDEAUX CÔTES DE BOURG Château L'Hospital La Commanderie Merlot, Cabernet franc Malbec	10€	41€
CHINON Domaine de Bel Air La Fosse aux Loups - Cabernet franc	9€	36€
CROZES-HERMITAGE David Reynaud Georges - Syrah	11€	46€
CHIROUBLES Domaine Karim Vionnet Vin de Kav' - Gamay	10€	41€
VALLÉE DU RHONE Château Simian Atout - Syrah, Caladoc, Merlot, Alicante	8€	231€
LIBRE PENSÉE Clotaire Michal Rhône nord 100% Gamay	12€	51€
VAUL DE NUIT Dimitri Tikhonkikh Vaucluse - 10% Syrah, 60% Merlot, 30% Grenache noir	10€	41€

ROSÉ

CHÂTEAU LA CALISSE AOP Côteaux Varois en Provence	9€	36€
---	----	-----

LES CHAMPAGNES

DEHOURS & Fils Grande Réserve Brut	16€	77€
PERRIER-JOUËT Grand Brut	19€	97€
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>	10€
JACK DANIEL'S <i>n°7</i>	12€
JOHNNY WALKER <i>Black Label</i>	14€
BULLEIT BOURBON <i>ou RYE</i>	14€
JAMESON	14€
WOODFORD RESERVE <i>Distiller's Select</i>	16€
PORT CHARLOTTE <i>Islay Barley</i>	16€
OBAN <i>14 ans</i>	16€
NIKKA <i>From the Barrel</i>	16€
LAPHROAIG <i>Quarter Cask</i>	17€
ABERLOUR <i>A'bunadh</i>	18€
KAVALAN <i>Podium</i>	18€
LAGAVULIN <i>16 ans</i>	20€
WHISKY DU MOMENT	15€

GIN

	4cl*
BEEFEATER	12€
PLYMOUTH	14€
CITADELLE	16€
THE BOTANIST	16€
MONKEY <i>N°47</i>	16€
Tonic Fever Tree	2€

RHUM

	4cl*
HAVANA 3 ANS	12€
ZACAPA 23	15€
NEISSON <i>Agricole Martinique</i>	18€
HAMPDEN Estate 8 ans <i>Jamaïque</i>	18€
RHUM DU MOMENT	15€
Long drink Supplément soft	2€

AGAVE

	4cl*
TEQUILA OLMECA <i>Altos 100% agave</i>	14€
TEQUILA Patron <i>Reposado</i>	16€
MEZCAL <i>Magüey del Vida</i>	17€

VODKA

	4cl*
WYBOROWA	10€
FAIR	12€
GREY GOOSE	16€
Long drink Supplément soft	2€

Envie de changement dans votre choix d'apéritif ?

APÉRITIFS

	4cl*
COCCI <i>Vermouth di Torino</i>	10€
LILLET BLANC	9€
GRAN CLASSICO BITTER	11€
QUINQUINA <i>L'Aero d'Or</i>	11€
SUZE	9€
ABSINTHE <i>La Fée Parisienne</i>	10€
JNPR BTTR n°1 (Bitter sans alcool)	9€

DIGESTIFS

	4cl*
COGNAC VSOP <i>Martell</i>	16€
COGNAC XO <i>Bache Gabrielsen XO DECANTER</i>	24€
BAS ARMAGNAC <i>Maison Bordeneuve</i>	16€
EAU DE VIE DE CIDRE <i>La Blanche bio par Christian Drouin</i>	16€
GRAPPA ALLA MANDORLA <i>Nardini</i>	14€

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 8€	50cl 12€
BARGE DU CANAL <i>IPA</i>	25cl 9€	50cl 13€

Bières artisanales bouteille

LE SURIN <i>Blanche</i>	33cl 10€
ŒIL DE BICHE <i>Pale Ale</i>	33cl 10€

Bières classiques bouteille

CHOUFFE <i>Blonde</i>	33cl 10€
DUVEL <i>Blonde</i>	33cl 10€

LES SOFTS

JUS DE FRUITS BIO	25cl 8€
GINGER BEER	20cl 8€
GINGER ALE	20cl 8€
FEVER TREE <i>Tonic Water</i>	20cl 8€
COCA-COLA	33cl 8€
COCA-COLA ZERO	33cl 8€
LIMONADE ARTISANALE	25cl 8€
PERRIER	33cl 8€
SAN PELLEGRINO	50cl 8€
EVIAN	50cl 7€

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

** Prix nets TTC en euros, service compris