

LE
DUC
DES LOMBARDS

LA
CARTE

WIFI ACCESS **DDLPRO**
MDP: **duc2023**

LES VINS

BLANC

12cl
🍷



CHABLIS 1^{er} Cru <i>Domaine L&C Poitout (AOC)</i> Stellaris - Chardonnay		58€
SANCERRE <i>Domaine Bernard Fleuriet & Fils (AB)</i> Côte de Marloup - Sauvignon	10€	49€
ALSACE RIESLING <i>Domaine Loberger (Biodynamie)</i> Vieilles Vignes - Riesling	7€	34€
PETIT CHABLIS <i>Domaine d'Elise</i> Village - Chardonnay	8€	39€
CHARDONNAY DE RETZ <i>Domaine Eric Chevalier (AB)</i> Les 3 Bois - Chardonnay	6€	29€
VOUVRAY <i>Domaine François Pinon (AB)</i> Argile Sec - Chenin	8€	39€

ROUGE

BOURGOGNE <i>Domaine Philippe Germain</i> Monthélie - Pinot noir		58€
BORDEAUX CÔTES DE BOURG <i>Château L'Hospital La Commanderie</i> Merlot, Cabernet franc Malbec	8€	39€
CHINON <i>Domaine de Bel Air (conversion AB)</i> La Fosse aux Loups - Cabernet franc	7€	34€
CROZES-HERMITAGE <i>David Reynaud (AB)</i> Georges - Syrah	9€	44€
CHIROUBLES <i>Domaine Karim Vionnet (AB)</i> Vin de Kav' - Gamay	8€	39€
VALLÉE DU RHONE <i>Château Simian (AB)</i> Atout - Syrah, Caladoc, Merlot, Alicante	6€	29€

ROSÉ

CHÂTEAU LA CALISSE (AB) AOP Côteaux Varois en Provence	7€	34€
--	----	-----

LES CHAMPAGNES

DEHOURS & Fils Grande Réserve Brut	14€	75€
FLUENCE <i>Franck Pascal</i> Brut nature	14€	75€
PERRIER-JOUËT Grand Brut	17€	95€
PERRIER-JOUËT Blason Rosé		140€
RUINART Blanc de blanc		180€

Nos DÉCOUVERTES en VINS NATURES

BLANC

ALTESSE <i>Nicolas Gonin 2020</i>	9€	44€
CANTAYANO <i>Manuel Cantalapiedra 2022</i>	8€	39€

ROUGE

CUVÉE VAUL DE NUIT <i>Dimitri Tikhonkikh 2021</i>	8€	39€
LIBRE PENSÉE <i>Clotaire Michal 2021</i>	10€	49€

LES ALCOOLS

WHISKY & BOURBON

	4cl*
BALLANTINE'S <i>Finest</i>	8€
JACK DANIEL'S <i>n°7</i>	10€
BLACK LABEL	12€
MONKEY SHOULDER	12€
BULLEIT BOURBON <i>ou RYE</i>	12€
ABERLOUR <i>Un-chillfiltered 12 ans</i>	12€
JAMESON	12€
JAMESON <i>Black Barrel</i>	14€
WOODFORD RESERVE <i>Distiller's Select</i>	14€
PORT CHARLOTTE <i>Islay Barley</i>	14€
OBAN <i>14 ans</i>	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€
GLENLIVET <i>French Oak 15 ans</i>	16€
LAGAVULIN <i>16 ans</i>	18€
WHISKY DU MOMENT	15€

GIN

	4cl*
BEEFEATER	10€
PLYMOUTH	12€
CITADELLE	14€
THE BOTANIST	14€
MONKEY <i>N*47</i>	14€
Tonic Fever Tree	2€

RHUM

	4cl*
HAVANA CLUB 3 ANS	10€
LA HECHICERA SOLERA 21	13€
ZACAPA 23	14€
NEISSON <i>Agricole, Martinique</i>	16€
RHUM DU MOMENT	15€
Long drink Supplément soft	2€

AGAVE

	4cl*
OLMECA <i>Altos 100% agave</i>	10€
AVION <i>Silver</i>	14€
DEL MAGUEY <i>Mezcal Vida</i>	15€

VODKA

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

APÉRITIFS

	4cl*
RICARD	8€
PORTO SANDEMAN <i>Blanc ou rouge</i>	8€
GET 27 & 31	8€
CAMPARI	8€
MARTINI <i>Blanc ou rouge</i>	8€
BAILEYS <i>Irish Cream</i>	8€

DIGESTIFS

	4cl*
LIMONCELLO	10€
LA VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC	12€
BAS ARMAGNAC <i>V.S.O.P Château de Bordeneuve</i>	14€
COGNAC MARTELL <i>V.S.O.P</i>	14€
COGNAC MARTELL <i>X.O</i>	22€
EAU DE VIE DE POIRE	12€

UN PETIT CREUX ?

PLANCHE DE CHARCUTERIE FINE	15€
Jambon Matanza, Saucisson Felino IGP & Chorizo, Maison Seguin Gastronomie	
PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS	15€
Fromages & motte de beurre, La Fromagée - Jean-Yves Bordier	
PLANCHE MIXTE DE CHARCUTERIE & FROMAGES	17€
Jambon Matanza, Saucisson Felino IGP & Gouda à la truffe, Maison Seguin Gastronomie	
ASSIETTE DE FOIE GRAS ET SON CONFIT	18€
Foie gras de canard IGP du Périgord, Maison Masse	
ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ	19€
Écosse Label Rouge - Bio	
HOUMOUS	9€
Tartinable libanais du chef Alan Geaam 90g	
TARAMA	8€
Tartinable tarama rose artisanal 90g	

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 classique bouteille

CHOUFFE <i>Blonde</i>	33cl 8€
DUVEL <i>Blonde</i>	33cl 8€
BIÈRE DU MOMENT	33cl 8€

LES SOFTS

JUS DE FRUITS	25cl 6€
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

LE
DUC
DES LOMBARDS



SCANNEZ-MOI

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

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 "TEQUILA » des The Champs - Fumé et épicé
Mezcal, tequila, Cointreau, citron vert, Tabasco

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

LE "CLOVER CLUB" de Philadelphie - Fruité et sexy
Gin, vermouth rouge, framboise, sucre, citron

SANS ALCOL

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 "VIRGIN MOJITO"

Citron vert, sucre roux, menthe fraîche, eau gazeuse, 1 trait de sirop d'hibiscus

CLASSIQUES NOTRE SÉLECTION

14€

LE "MOJITO CLARIFIÉ"

Rhum blanc, menthe, citron vert, sucre, Perrier

LE "SUMMER SPRITZ"

Calvados, St Germain, Prosecco, citron, sucre, framboise, Perrier

LE "FRENCH MARTINI"

Vodka, Liqueur de Chambord, Jus d'ananas

LE "HEMINGWAY SPECIAL"

Rhum Havana, Luxardo, Jus de citron vert, Jus de Pamplemousse, sucre de canne

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

** Prix nets TTC en euros, service compris