

HAPPY TERRASSE DU DUC

LE
DUC
DES LOMBARDS

16h-22h

LA CARTE

BIERES PRESSIONS

25/50

CARLSBERG	3/5
BLANCHE La Ginette	4/6
IPA La Paname	4/6

COCKTAILS

MOJITO	8
SPRITZ	8
PISCINE CAFE DE PARIS	9
MOSCOW MULE	9
TIKI (sans alcool)	7

VINS 15cl

BLANCS

CHARDONNAY DE RETZ	4
Cuvée les 3 bois	
PETIT CHABLIS	5
Cuvée Sycomore	

ROSÉ

LA CALISSE (AB) 5

CHAMPAGNE 12cl

DEHOURS 10

ROUGE

BORDEAUX	6
Château Hospital-Commanderie (AB)	
CHINON	7
Domaine Lambert (AB)	
VIN DU MOIS	5

ALCOOLS 4cl*

WHISKY JACK DANIELS N°7	8
WHISKY MONKEY SHOULDER	10
VODKA WYBOROWA	8
VODKA GREY GOOSE	10
TEQUILA OLMECA	8

RHUM HAVANA CLUB	8
RHUM ZACAPA 23	12
GIN SEAGRAM'S **	8
GIN CITADELLE **	12

*Supplément soft offert

** Supplément Fever Tree Tonic Water 20cl 2€

UN PETIT CREUX?

PLANCHE DE CHARCUTERIE FINE
Jambon Matanza & Saucisson Felino IGP, Maison Seguin Gastronomie 13

PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS
Fromages & motte de beurre, La Fromagée - Jean-Yves Bordier 13

PLANCHE MIXTE DE CHARCUTERIE & FROMAGES
Jambon Matanza, Saucisson Felino IGP & gouda aux truffes, Maison Seguin Gastronomie 13

ASSIETTE DE FOIE GRAS ET SON CONFIT
Foie gras de Canard IGP du Périgord, Maison Masse 16