



DUC
DES
LOMBARDS

Coupe 12 cl Btle 75 cl

MUMM 15,00

Brut Cordon rouge **80,00**

MUMM BRUT 110,00

Sélection grand cru

MUMM BRUT ROSÉ 100,00

MUMM MAGNUM 150 cl 190,00

Brut Night

BOLLINGER BRUT 95,00

Spécial cuvée

DEHOURS & FILS 12,00

Grande réserve Brut **65,00**

BELLE HÉLÈNE 14 cl

Champagne Dehours, Grand Marnier, purée de poire, bitter chocolat amer

WALEWSKA 16 cl

Vodka Zubrowka, jus de pomme, sirop de vanille, jus de citron vert, bâton de cannelle, gingembre frais

WHISPER 10 cl

Scotch whiskey Ballantine's 12ans, Absinthe Pernod, Martini rosso, Chartreuse verte, Peychaud et orange bitters

DUKE'S FIZZ 10 cl

Gin Seagram's, Absinthe Pernod, jus de citron jaune, sirop de miel, gingembre frais, Perrier

MOCKINGBIRD 10 cl

Tequila Olmeca, crème de menthe Cusenier, jus de citron vert, sirop d'orgeat

CHOCOLATE STINGER 7 cl

Rhum Havana Club Anejo Especial, crème de menthe blanche Get 31, bitter chocolat amer

FALERNUM 10 cl

Rhum Havana Club 7ans, Amaretto, jus et zeste d'orange, jus de citron jaune, sirop de vanille, bâton de cannelle, gingembre frais

CHAMPAGNES

COCKTAILS SIGNATURES 13,00

L A C A R T E



Un repas de
CHEFS ÉTOILÉS
cuisiné par Boco.

PLATS 14,00

EPAULE D'AGNEAU FONDANTE,
COLOMBO D'AUBERGINES
ET FIGUES

de Michel LORAIN

TENDRE PAVÉ DE SAUMON,
ARTICHAUT ET FENOUIL
EN VINAIGRETTE

de Vincent FERNIOT

LASAGNE DE POLENTA,
CHAMPIGNONS
ET ÉPINARDS

de Emmanuel RENAUT

DESSERTS 6,00

CRÈME CARAMEL
AU BEURRE SALÉ

de Christophe MICHALAK

MONT BLANC MARRON
ET MARMELADE CASSIS

de Christophe MICHALAK

DUO DE MOUSSE
AU CHOCOLAT,
NOIR ET BLANC

de Frédéric BAU

A PARTAGER

PLANCHE DE JAMBON
« PRINCE DE PARIS » 12,00

Véritable jambon de Paris au sel de Guérande

FOIE GRAS DE CANARD 14,00

Chutney de fruits, baguette

JAMBON ET CHORIZO BASQUE 15,00

Jambon « Xingara 30 mois d'affinage et chorizo
de la cave à jambons «Xingara» à biarritz

TROIS FROMAGES AFFINÉS
«MAISON BORDIER » 14,00

SAUMON D'ECOSSE
LABEL ROUGE 17,00

Fumé artisanalement dans la vallée
du Couesnon (Bretagne) par le
Fumoir Gastronomique

ASSIETTE DE TAPAS *petite* 12,00
grande 16,00

Selon l'humeur du chef :
patatas bravas, pimientos, chistorra,
tapenade, tomates cerises



CROQ'S GRATINES

CROQ'N JAZZ PARISIEN 11,00

Jambon blanc, emmental, salade verte

FOCCACCIA 12,00

Mozzarella, tomates confites,
pesto & roquette

CROQ'DES LOMBARDS 14,00

Foie gras de canard poêlé, salade verte
et gingembre confit au miel

Prix nets TTC-service compris.

Toutes nos assiettes sont accompagnées de beurre Bordier
et de la baguette traditionnelle de la boulangerie Julien.w

Verre 15 cl Btle 75 cl

VINS BLANCS

VINS ROUGES

CÔTE DU RHÔNE 6,00

«Frisson» 2013 29,00
Viognier / Roussane / Marsanne
Domaine des Agates, Olivier Chabanis

GAILLAC 6,00

«Impeccable» 2013 29,00
Duras / Syrah
Domaine Peyres Roses,
Astrid Bonnafont

CHATEAU HAUT LAVIGNE Sud-Ouest 6,00

«Nadia» 2013 29,00
Sauvignon / Sémillon
Nadia Lusseau

CHATEAU HAUT LAVIGNE Sud-Ouest 6,00

«Nadia» 2013 29,00
Merlot / Cabernet Sauvignon
Nadia Lusseau

VOUVRAY 8,00

«La dilettante tranquille» 2013 39,00
Chenin
Catherine et Pierre Breton.

BORDEAUX 8,00

«Château Massereau» 2010 36,00
Merlot / Cabernet Franc
Philippe et Jean-François Chaigneau

CHABLIS 8,00

«Broc de Biques» 2013 39,00
Chardonnay
Damien & Romain Bouchard

BOURGUEIL 8,00

«Nuit d'Ivresse» 2013 39,00
Cabernet Sauvignon
Catherine et Pierre Breton.

MUSCAT DE RIVESALTES 36,00

«Domaine Mas-Cristine» 2013
Philippe Gard & Andy Cook

COTEAUX VAROIS 8,00

«Champs de la Truffière» 2012 39,00
Syrah / Cabernet Sauvignon
Domaine du Deffends,
Famille Lanversin

SANCERRE 42,00

«Les Quarterons» 2012
Sauvignon
Etienne et Sébastien Riffault

HTES CÔTES DE BEAUNE 42,00

Auxey-Duressé 2013
Pinot noir
Domaine Billard & Fils

MACON CRUZILLE 48,00

«Les Genièvrères» 2013
Chardonnay
Domaine Guillot-Broux

CROSE HERMITAGE 48,00

Syrah
Domaine du Pavillon 2013
Stéphane Cornu

VIN ROSÉ

«LE PLAISIR DES BRUYÈRES» 2013

6,00 29,00

Côte du Rhône rosé

Domaine des Agates, Olivier Chabanis



Par conviction et par goût, nous avons sélectionné des vins respectueux de leur terroir. Tous ces vins sont issus de l'agriculture raisonnée ou en biodynamie

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

APÉRITIFS

PORTO SANDEMAN <i>aperitif blanc</i>	8 cl	6,00	SUZE	7 cl	6,00
PORTO SANDEMAN RUBY	8 cl	6,00	KIR AU VIN BLANC	15 cl	7,00
PASTIS 51	4 cl	8,00	MARTINI <i>bianco & rosso</i>	7 cl	8,00

JUS & SODAS

JUS DE FRUITS	25 cl	5,50
«PAMPRYL» <i>1 parfum au choix</i>		
POMME, ORANGE, PAMLEMOSSE, TOMATE, ANANAS, CRANBERRY		
SODAS	33 cl	5,50
COCA-COLA, COCA-COLA LIGHT PERRIER		
SCHWEPPES	25 cl	
<i>tonic, lemon ou agrumes</i>		
RED BULL	25 cl	6,50

Eaux

H ₂ O <i>Eau de Castalie *</i>		
EAU PLATE	75 cl	3,00
EAU GAZEUSE	75 cl	3,00

** Affinée
au Duc des Lombards
à partir de l'eau
du réseau local.*



BIÈRES

Pression

CARLSBERG BLONDE 5°	25 cl	5,50
	50 cl	9,00

Bouteille 33 cl

GRIMBERGEN BLANCHE 6°	7,50
CHOUFFE 8°	8,50
SKOLL TUBORG	7,50
<i>bière à la vodka</i>	

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO <i>bio & équitable</i>	2,50
EXPRESSO DECAFEINE	2,50
THE EARL GREY	4,00
THE VERT <i>à la menthe</i>	4,00

CARTE DES COCKTAILS

LES INTEMPORELS 13,00

SERENDIPITY

14 cl

Calvados Busnel VSOP, champagne Dehours, jus de pomme, menthe fraîche, sucre blanc

DRY MARTINI / VODKATINI

7 cl

Gin Plymouth / vodka Wyborowa, Noilly Prat, orange bitter, zeste de citron, olive verte

COSMOPOLITAN

12 cl

Vodka Wyborowa, Cointreau, jus de cranberry, jus et zeste de citron vert

MANHATTAN

7 cl

Bourbon Maker's Mark, Martini Rosso, bitter Angostura, zeste d'orange, cerise marasquin



OLD-FASHIONED

7 cl

Bourbon Four Roses, bitter Angostura, Perrier, sucre blanc, tranche citron jaune, zeste d'orange, cerise marasquin

NEGRONI

9 cl

Gin Plymouth, Campari, Martini Rosso, zeste d'orange

SIDE-CAR

9 cl

Cognac Martell VSOP, Cointreau, jus de citron jaune

*D'autres cocktails
peuvent être créés
selon votre goût
par notre barman*

SANS ALCOOL 20 cl 13,00

RED SOCIETY

Jus d'orange, jus d'ananas, jus de pamplemousse, sirop de grenadine

52ND STREET

Jus d'ananas, jus de cranberry, sirop d'orgeat

Prix nets TTC, service compris • L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

WHISKIES 4 cl

ECOSSE

MY FUNNY **BALLANTINE'S**
Finest XL 6 CL 9,00

BALLANTINE'S *12 ans* 10,00

ABERLOUR *12 ans* 12,00

ABERLOUR *15 ans* 14,00

TORMORE *16 ans* 14,00

SCAPA *16 ans* 16,00

U.S.A.

JACK DANIEL'S 10,00

MAKER'S MARK 12,00

BLANTON'S ORIGINAL 14,00

JAPON

NIKKA *from the barrel* 14,00

RHUMS 4 cl

HAVANA CLUB *Especial* 9,00

HAVANA CLUB *3 ans* 10,00

HAVANAS CLUB *7 ans* 13,00

GINS 4 cl

SEAGRAM'S *extra dry* 9,00

PLYMOUTH *orginal* 14,00

VODKAS 4 cl

WYBOROWA 9,00

EXQUISITE 14,00

ZUBROWKA 11,00

TEQUILAS 4 cl

OLMECA *blanco* 9,00

OLMECA *reposado* 10,00

DIGESTIFS 4 cl

ARMAGNAC 9,00

Clé des Ducs XO

CALVADOS 9,00

Busnel VSOP

COGNAC Martell 22,00

Cordon Bleu

COGNAC 14,00

Martell VSOP

LIQUEURS & CRÈMES 4 cl

PIPPERMINT 10,00

Liqueur

BAILEYS 10,00

irish cream

GRAND MARNIER 14,00

Cordon Rouge



Prix nets TTC, service compris • L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.