

# Duke's Bar

L'équipe du bar vous accueille tous les jours,  
De 7h à Minuit



Service de Restauration du Bar  
De 12h à 14h30 et de 18h à 22h30

# Menu Business

## Du lundi au vendredi hors jours fériés

### Uniquement le midi

Plat du jour  
Café gourmand  
½ Bouteille d'eau

## Tea Time Palais des thés



Tous les jours de 16h à 18h  
13€ par personne

Un thé parmi une sélection gourmande  
Au choix : un cookie, un brownie ou deux madeleines,  
ou le Café gourmand du jour

Prix nets en euros

Tva : 10 % sur la nourriture et les boissons non alcoolisées

20 % sur les vins et alcools

Tous nos plats sont "faits maison" et élaborés sur place à partir de produits bruts

Origine de la viande : France

## A partager

Assiette d'huitres <i>Fine de claire</i> « Amélie) x6	26
Planche de fromages affinés et chutney	18
Planche de charcuterie	18
Guacamole d'avocats, chips de légumes	9
Panier de frites	5


## Sur le Pouce

Club classique ou saumon et son mesclun	22
Cheeseburger de pain noir et frites	24
Bagel au bœuf et fromage frais, salade	22
Croque-Monsieur ou Madame, salade	18
Pâté en croûte de canard maison, rillons	18
Saumon fumé d'Ecosse, beurre d'Isigny	17
Velouté de topinambour, crème de réglisse et sésame	16
Salade d'avocats, saumon et graines bio	19
Salade Caesar, blanc de volaille fumé	19

## Les spécialités du Chef

Plat du jour	21
Onglet de bœuf, pommes de terre confites au romarin	22
Pot au feu de veau et bœuf, légumes confits	22
Fusillone « Garafalo di Gragnano », pesto de roquette, gambas rôties	26

## Les douceurs

Sorbet ou glace maison	9
Café gourmand	11
Entremets chocolat praliné et meringue noisette	13
Exotique ananas, sorbet coco et son moelleux aux amandes	13
Pomme au four bio et sa crème de marrons 	13

Prix nets en euros

Tva : 10 % sur la nourriture et les boissons non alcoolisées

20 % sur les vins et alcools

Tous nos plats sont "faits maison" et élaborés sur place à partir de produits bruts

Origine de la viande : France

## Les Softs

Perrier fines bulles, San Pellegrino, Eau minérale (50 cl)	6
Perrier fines bulles, San Pellegrino, Eau minérale (1 L)	9
Café expresso (Nespresso)	5
Jus de fruits (33 cl)	8
Coca-Cola, Coca-Cola Light / Zero	8
Limonade, Fever-Tree (33cl), Ginger Beer Fever-Tree (20cl), Ginger Ale Fever-Tree (20cl), San bitter (10cl)	10

Prix nets en euros

## Notre selection de Vins

	<b>Glass</b>	<b>Bottle</b>
	12 cl	75 cl
<b>Vins Blancs</b>	12	55
2017 Macon Lugny (Saint-Pierre)	10	55
2018 Chablis « William Fèvre » (Bourgogne)	11	60
2018 Sancerre Grande Réserve (Loire)	11	50
2018 Grand Marrenon (Luberon) Chablis 1er Cru		
<b>Vins Rosés</b>	12	60
2017 Château de Minuty « M de Minuty » (Provence)		
<b>Vins Rouges</b>	10	40
2015 E. Guigal (Côtes du Rhône)	10	50
2016 Grand Marrenon (Luberon)	10	55
2016 Côteaux des Moines (Bourgogne)	12	50
2015 Sancerre Laloué (Loire)	12	50
2016 Lucius Saint-Emilion (Bordeaux)	13	65
2014 Savigny Les Beaune (Bourgogne)	14	70
2016 Mc Carthy Saint Estephe (Bordeaux)		

Prix nets en euros

(Tous nos vins sont AOC sauf mention contraire)





àzzy

Moment

Vendredi et Samedi  
Soirées Jazz Live

20h00 - 23h00

Au Duke's Bar

« IF YOU HAVE TO ASK WHAT JAZZ IS, YOU'LL NEVER KNOW »

Louis Armstrong