

# Duke's Bar

L'équipe du bar vous accueille tous les jours,  
De 09h00 à 00h00



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

# Apéritif

Assiette de Jambon Wagu	20
Radis de couleurs Bio au Beurre à la fleur de sel de la ferme de Fermont	8
Serrano affiné 36 mois	18
Fromages affinés de la ferme d'Anthony condiment menthe Corse et Châtaigne assortiment de confitures, pain de Campagne de Chez Lalos (meilleur ouvrier de France)	22

# finger food

Club classique ou saumon	22
Cheeseburger et frites maison	24
Salade veggie haricots, fraises et gelée de petits pois à la menthe	13
Fish and chips sauce tartare	22

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

# Entrées

Oufs Mimosa, œufs de saumon et sa poutargue de Mulet 10

Sardines mi-cuites, petits légumes du soleil 14

Saumon en gravlax, pesto de concombre et wasabi 20

Artichauts Barigoule enrobés de lard fumé 19

# Plats

Fricassée de volaille de Bresse aux girolles et petites pommes de terre confites 24

Bouillabaisse, pommes de terre Belle de Fontenay tièdes, Olives noires et sa sauce Rouille 26

Aioli de cabillaud, œufs durs et petits légumes 22

Carré d'Agneau, maïs torréfié, Népita, aubergine confite et son Brocciu 27

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 Desserts

Ile flottante avec sa crème anglaise, insert caramel  
beurre salé, opaline caramel 12

« Mille feuilles » à la vanille de Bourbon et crème  
diplomate 12

Pavlova avec ses fruits de saison 12

Fraisier 12

# Fromages

Assiette de fromages affinés de la ferme d'Anthony 12

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

# Notre sélection de Vins

## Vins Blancs

		Verre	Bouteille
2017	Macon Lugny (Saint-Pierre)	12	55
2017	Chablis "William Fèvre" (Bourgogne)	11	55
2017	Sancerre Grande Réserve (Loire)	11	60
2017	Grand Marrenon (Luberon)	10	50

## Vins Rosés

2017	Château de Minuty « M de Minuty » (Provence)	12	60
------	-------------------------------------------------	----	----

## Vins Rouges

2015	E. Guigal (Côtes du Rhône)	10	40
2016	Grand Marrenon (Luberon)	10	50
2015	Sancerre Laloué (Loire)	12	50
2016	Côteaux des Moines (Bourgogne)	10	50
2014	Savigny les Beaune (Bourgogne)	13	65
2016	Mc Carthy Saint Estephe (Bordeaux)	14	70
2016	Lucius Saint-Émilion (Bordeaux)	12	50
		(12cl)	(75cl)

Prix nets en euros

(Tous nos vins sont AOC sauf mention contraire)

# Les Softs

Perrier fines bulles, San Pellegrino, Eaux Minérales (50cl)	6
Perrier fines bulles, San Pellegrino, Eaux Minérales (1l)	8
Café expresso (Nespresso)	7
Sodas, Jus de fruits (33cl)	10



à zzy  
Moment

" IF YOU HAVE TO ASK WHAT  
JAZZ IS, YOU'LL NEVER KNOW. "

Louis Armstrong

Jeudi et Vendredi à  
partir de 18h30.

THE DUKE'S BAR