



BIENVENUE

Au cœur de la Cité des Ducs de Bretagne, le Dukes Bar est un hommage à l'art de vivre à la nantaise, où l'histoire se mêle à une audacieuse modernité.

Que vous soyez voisin ou venu de loin, nous sommes ravis de vous accueillir pour un moment de convivialité et de découverte.

Derrière chaque produit de notre carte se cachent des artisans d'exception.

Les familles Toub blanc, au Domaine des Galloires, et Lorne, à la Maison Marigny, perpétuent un savoir-faire viticole ancré dans leurs terroirs. Les équipes des distilleries Combier, Vrignaud et de la Mine d'Or, tout comme celles de la Brasserie du Bouffay, nos voisins, allient tradition et innovation avec un enthousiasme contagieux. Enfin, les créateurs des maisons Bache-Gabrielsen et Besserat de Bellefon, par leur exigence et leur créativité, incarnent l'excellence à la française.

C'est avec eux, et pour vous, que nous avons imaginé cette carte.

Laissez-vous imprégner par l'élégance intemporelle de l'Hôtel de la Cité et surprendre par le grain de folie qui anime le Dukes Bar. Ici, chaque dégustation est une invitation au voyage, au partage, et à la célébration de l'artisanat français sous sa forme la plus gourmande.

À votre santé, et à la nôtre !

Tous nos prix s'entendent en euros, toute taxes et services compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
Pour votre santé, bugez plus ! www.mangerbouger.fr

Cognac

VS Tre Kors (40° - 4cl)	6.00
Maison Bache Gabrielsen <i>Créé pour être vendu en pharmacie pendant la prohibition en Norvège de 1916 à 1926</i>	
VSOP Triple Cask (40° - 4cl)	7.50
Maison Bache Gabrielsen <i>Cognac soyeux et rond qui révèle le fruité des Fins Bois et l'élégance de la Petite Champagne</i>	
VSOP « 5 » Éco-conçu (40° - 4cl)	8.50
Maison Bache Gabrielsen <i>5 points clés de l'Éco-conception : remplacer, réduire, réutiliser, recycler, renouveler</i>	
XO Premium (40° - 4cl)	20.00
Maison Bache Gabrielsen <i>Fruit de l'assemblage harmonieux d'eaux-de-vie vieilles ayant reposé de nombreuses années en fûts</i>	

Whisky

Galaad Origine millésimé (44° - 4cl)	8.00
Distillerie de la mine d'or <i>Single Malt vieilli 5 ans en fûts de chêne français et lentement réduit à l'eau de source de Paimpont</i>	
Galaad vieilli en fût de Rhum (46° - 4cl)	8.00
Distillerie de la mine d'or <i>Étonnant mariage d'arômes et de saveurs que ce Single Malt fini en fût de Rhum de l'Île Maurice</i>	
Whisky français vieilli en fût de Cognac (41° - 4cl) ..	9.00
Maison Bache Gabrielsen <i>Single Malt non conventionnel, léger et floral en bouche, avec une pointe de miel d'acacia</i>	
Whisky tourbé BGW (46° - 4cl)	10.00
Maison Bache Gabrielsen <i>Single malt tourbé de 35 PPM. Son double vieillissement dans deux types d'anciens fûts de cognac lui confère une complexité aromatique supplémentaire.</i>	

Autres Spiritueux

Amboka (40° - 4cl)	6.50
Distillerie Combier <i>Distillée à partir de cafés premium provenant du Pérou et d'Éthiopie, acidulée, fruitée, très peu sucrée</i>	
Chartreuse verte (55° - 4cl)	8.00
Distillerie d'Aiguenoire <i>Élixir végétal créé en 1840 et composé de 130 plantes, fleurs, écorces, racines, épices et baies</i>	
Menthe Pastille (24° - 4cl)	6.00
Maison Giffard <i>Créée en 1885 par Emile Giffard, alors pharmacien à Angers, qui transforma son officine en distillerie</i>	

Et, à la demande générale, deux petites merveilles produites hors de nos Maisons :

SPIRITUEUX

Gin

- Gin Speakeasy** (43° – 4cl)

Distillerie de la mine d’or

London Gin très contemporain, puissant, tonique et déluré

7.00
- Gin Immortel bio** (40° – 4cl)

Distillerie Vignaud

Gin Immortel BIO "nouvelle vague" avec une attaque fraîche, herbacée sur des notes de citron, de genièvre et de petites baies.

7.50
- Gin Méridor** (41.9° – 4cl)

Distillerie Combier

Le Premier London Dry Gin de la Vallée de la Loire. Cristallin et d’une grande élégance, dévoile un nez floral et délicatement épicé, mêlant fraîcheur, distinction et précision aromatique.

7.00
- Nous vous recommandons de déguster nos Gin avec du Tonic ou de la Ginger Beer. Supplément – 1.00€

Vodka

- Vodka** (40° – 4cl)

Maison Vignaud

La vodka de Vignaud est une création unique qui se distingue par son goût riche et élégant, avec des notes de noisette, châtaigne et fruits secs, complétées par un subtil coté salin.

6.50
- Marie Antoinette** - Vodka Premium (40° – 4cl)

Distillerie Combier

Distillée en alambic de cuivre, Marie Antoinette est une vodka fine, généreuse et subtilement florale

12.00
- Nous vous recommandons de déguster nos Vodka avec du Jus de Pomme ou du Tonic. Supplément – 1.00€

Rhum

- Speakeasy blanc** (41° – 4cl)

Distillerie de la mine d’or

Assemblage de rhums issus de distilleries de la Jamaïque, de Trinidad et de Guyane

6.00
- Speakeasy ambré** (43° – 4cl)

Distillerie de la mine d’or

Rhum de l’Océan indien, vieilli en Bretagne dans des fûts de Whisky de la Distillerie de la Mine d’Or

6.50
- Clément Cuvée Elixir** (42° – 4cl)

Distillerie Clément

Elixir est composée de trois Rhums Vieux Agricole de 6 ans vieillis en futs roux américain, anciens fûts de bourbon et fûts neufs de chêne français

12.00
- Si vous souhaitez déguster un délicieux Cuba Libre, nous ajouterons du Cola à votre choix de Rhum. Supp. – 1.00€

Pastis

- Pastis de Vendée** (45° – 4cl)

Distillerie Vignaud

Le pastis de Vignaud est un liqueur élaboré à partir d’infusions d’anis étoilé et de bois de réglisse, offrant un parfum d’herbes et une douceur en bouche

5.00
- Pastis Combier** (45° – 4cl)

Distillerie Combier

Pastis riche et profond, recommandé aux amateurs de badiane et de réglisse

5.50
- Voulez-vous déguster nos Pastis sous forme de Mauresque (orgeat), Tomate (grenadine) ou Perroquet (menthe) ? Supp. – 1.00€

SANS ALCOOL

Boissons fraîches

- Jus de pomme

Limonade

Cola

Cola zéro

Tonic

Ginger Beer

Multifruits

Thé glacé à la pêche

Verre (33cl)

3.30

Sirops

- Parfums :**

Menthe

Concombre

Citron

Kiwi

Orgeat

Grenadine

Banane Kiwi

Passion

Pêche

Pomme verte

Fraise

Violette
- Sirop à l’eau :** Eau + Choix du Sirop

Verre (33cl)

3.30
- Diabolo** - Limonade + Choix du Sirop

Verre (33cl)

3.30

Jus de fruits Bio

- Ananas

Orange, carotte et citron

Pamplemousse

Pomme-poire

Pomme-myrtille

Tomate

Bouteille (25cl)

4.00

Boissons chaudes

- Ristretto Nespresso®

Espresso Nespresso®

Espresso MacchiattoNespresso®

Lungo Nespresso®

Cappucino Nespresso®

Latte Macchiatto Nespresso®

Chocolat chaud

Thé ou infusion

Affogato

Espresso Nespresso®servi sur une boule de glace à la vanille

2.00

2.00

2.10

2.20

2.80

2.80

3.50

3.50

4.00

BIÈRES & CIDRES

Bières pressions

La Moustache (4.5°) <i>Blonde de type pils à fermentation basse, légère et désaltérante</i>	
Demi (25cl)	3.50
Pinte (50cl)	6.00
La Titan (6°) <i>IPA (India Pale Ale) à la française aux parfums d'agrumes et de fruits exotiques</i>	
Demi (25cl)	4.50
Pinte (50cl)	8.00
Panaché : Limonade + Moustache Monaco : Grenadine + Limonade + Moustache	
Demi (25cl)	3.50
Pinte (50cl)	6.00

Bières bouteilles (33cl)

La Blanche Bio (5°) <i>Particulièrement mousseuse et pétillante, légèrement acidulée</i>	5.50
L'Orge Bio (5°) <i>Douce, peu amère, née d'une vision partagée avec des paysans bio de Bretagne</i>	5.50
La Triple (8°) <i>Voluptueuse, presque liquoreuse, dotée d'une amertume poivrée</i>	5.50
L'Ambrée (6.5°) <i>Facile à boire et rafraîchissante, aux arômes de caramel, de prune et de raisin noir</i>	5.50
La Braise (8°) <i>Brune à fermentation haute, chaleureuse et caramélisée</i>	5.50

Cidres bouteilles (33cl)

Cidre brut Bio (5.5°) <i>Authentique et musqué, il séduira les amateurs de sensations armoricaines</i>	5.50
Cidre doux Bio (2.5°) <i>Léger, sucré, subtil et délicat, il ravira les gourmands</i>	5.50

Planteur Maison

Planteur fait maison <i>Rhum blanc agricole 50° - Jus d'orange, ananas & mangue - piment - cannelle - vanille & grenadine</i>	5.00
---	------

LES LIQUEURS

Speakeasy Mentha (24° - 4cl) <i>Distillerie de la mine d'or Liqueur de menthe obtenue par la distillation d'une macération de menthe poivrée fraîche</i>	6.00
Menthe Blanche (17° - 4cl) <i>Distillerie Combier Confectionnée à partir d'extrait naturel de menthe, elle allie puissance, élégance et texture enveloppante</i>	6.00
Triple Sec « l'Original » (40° - 4cl) <i>Distillerie Combier Célèbre liqueur d'oranges élaborée en 1834 dans l'arrière-boutique de la confiserie Combier-Destre</i>	6.50
Royal Combier (38° - 4cl) <i>Distillerie Combier Savant mélange d'oranges douces et amères, de plantes, d'épices et de cognac Delamain</i>	7.00
Elixir (38° - 4cl) <i>Distillerie Combier Liqueur conçue en 1852, composée d'une quinzaine d'épices et de plantes infusées avant distillation</i>	7.00
Kummel extra (38° - 4cl) <i>Distillerie Combier Liqueur historique aux notes épicées d'anis et de cumin, avec la douceur anisée du fenouil</i>	7.00
Pure Folie (31° - 4cl) <i>Distillerie Combier Pure Folie est une ode à la fraise, ce petit fruit juteux et parfumé typique de la Vallée de la Loire</i>	6.00
Kamok (40° - 4cl) <i>Distillerie Vrignaud Liqueur de café élaborée à partir de l'infusion de grands arabicas, le kamok est ensuite vieilli en foudre de chêne</i>	6.50
Délice de caramel (17° - 4cl) <i>Distillerie Vrignaud Parfaite harmonie dans ce savoureux mélange de crème de lait, caramel et fleur de sel de Noirmoutier</i>	6.50
La Richelieu (17° - 4cl) <i>Distillerie Vrignaud Liqueur de Poire Williams, le doux mariage de l'eau de vie de poire et du sucre de canne. Les notes fruitées, de la chair juteuse de la Poire Williams, vous donnent l'impression de croquer un fruit avec une grande puissance et une très belle longueur en bouche</i>	7.00



LES BULLES

Crémants

Crémant de Loire Extra brut (12.5°)
Pays Nantais - Domaine des Galloires
Fines bulles de Loire, élevées 18 mois sur lattes
(cépage : Chardonnay)
Flûte (12.5cl) 6.50
Bouteille (75cl) 29.00

Crémant de Loire Rosé brut (12°)
Pays Nantais - Domaine des Galloires
Bulles croquantes de framboise et fraise des bois
(cépages : Grolleau noir et Cabernet franc)
Flûte (12.5cl) 6.50
Bouteille (75cl) 29.00

Champagne

Champagne - « Grande Tradition » (12.5°)
Maison Besserat de Bellefon
AOP Champagne
Verre (12.5cl) 12.00
Bouteille (75cl) 60.00

LES KIRS

Ajoutez une touche de gourmandise à nos vins en y incorporant les liqueurs fleuries et fruitées de l'emblématique Distillerie Combier de Saumur :

Les liqueurs aux choix :
Cassis Pamplemousse
Mûre Fleur de Sureau
Litchi Rose
Framboise Pêche
Poire Violette

Kir Nantais
Muscadet (blanc) + Choix de la liqueur
Verre (14.5cl) 6.00

Kir Méditerranéen
Méditerranée (rosé) + Choix de la liqueur
Verre (14.5cl) 7.00

Kir angevin
Crémant + Choix de la liqueur
Verre (14.5cl) 7.50

Kir royal
Champagne + Choix de la liqueur
Flûte (14.5cl) 13.00

Tous nos prix s'entendent en euros, toute taxes et services compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
Pour votre santé, bugez plus ! www.mangerbouger.fr

APÉRITIFS

Pineau des Charentes Blanc (17° - 8cl) 5.00
Maison Bache - Gabrielsen
Vieilli plus d'un an en fût de chêne, il offre des notes de fruits d'été aux nuances de vanille

Pineau des Charentes Rouge (17° - 8cl) 5.00
Maison Bache - Gabrielsen
Issu, le jour même de la vendange, d'un moût de raisin rouge et d'un très jeune cognac

Très vieux Pineau des Charentes (17° - 8cl) 8.00
Maison Bache - Gabrielsen
10 ans de vieillissement en fût lui ont donné des arômes de miel, pruneaux et oranges confites

Guignolet d'Anjou (17° - 8cl) 6.00
Distillerie Combier
Liqueur élaborée à partir de cerises douces, délicieuse avec un trait de Tonic - supp 1€

Vermouth blanc (18° - 8cl) 6.00
Distillerie Vrignaud
Vermouth haut de gamme à base d'absinthe, d'angélique, d'épine noire (prunus spinosa) et de vin blanc

Vermouth rouge (18° - 8cl) 6.00
Distillerie Vrignaud
Vermouth haut de gamme à base d'absinthe, d'angélique, d'épine noire (prunus spinosa) et de vin rouge

SPRITZ

Spritz Orange (20cl) 8.50
Spritz Vrignaud à l'orange
Triple Sec « Original » de la distillerie Combier
Crémant du domaine des Galloires
Eau pétillante

Spritz Blanc (20cl) 8.50
Crème de Fleur de Sureau de la distillerie Combier
Crémant du domaine des Galloires
Eau pétillante

HerbalSpritz (20cl) 8.50
Elixir de la distillerie Combier
Kummel extra de la distillerie Combier
Crémant du domaine des Galloires,
Eau pétillante

Spritz Pure Folie (20cl) 8.50
Liqueur « Pure Folie » de la distillerie Combier
Crémant du domaine des Galloires,
Eau pétillante

London Spritz (20cl) 8.50
Dry Gin « Méridor » de la distillerie Combier
Crémant du domaine des Galloires
Sirop de Concombre Combier
Eau pétillante

Spritz Lavande (20cl) 8.50
Liqueur de Lavande - Liquoristerie de Provence
Triple Sec « Original » de la distillerie Combier
Crémant du domaine des Galloires,
Eau pétillante

Spritz Melon (20cl) 8.50
Liqueur de Melon - Liquoristerie de Provence
Crémant du domaine des Galloires,
Eau pétillante

Virgin Spritz (20cl) 5.00
Venezio Spritz est un cocktail pétillant aromatisé à l'orange, traduction fidèle, mais sans alcool, de la célèbre recette italienne.
Eau pétillante

LA CAVE

Vins rouges

ANJOU - Pays Nantais – Domaine des Galloires
AOP Anjou « Grande Réserve » (13°)
Vin rouge issu de vieilles vignes et élevé 12 mois
en fûts de chêne
(cépage : Cabernet franc)
Verre (12.5cl) 5.00
Bouteille (75cl) 22.00

VACQUEYRAS – Maison Marigny
AOP Vacqueyras
Vin intense de la Vallée du Rhône méridionale,
aux tannins à la fois puissants et fins
(cépage Grenache noir 50% - Syrah 40% - Mourvèdre 10%)
Verre (12.5cl) 7.00
Bouteille (75cl) 32.00

Vins blancs

MUSCADET - Pays Nantais – Domaine des Galloires
AOP Muscadet Coteaux de la Loire « Champtoceaux » (13°)
Vin blanc sec, riche et puissant, élevé 5 ans sur lie
(cépage : Melon de Bourgogne)
Verre (12.5cl) 5.00
Bouteille (75cl) 22.00

MALVOISIE - Pays Nantais – Domaine des Galloires
AOP Coteaux d’Ancenis « Malvoisie » (12°)
Vin blanc moelleux, délicatement sucré, charmeur et
gourmand (cépage : Pinot gris)
Verre (12.5cl) 5.00
Bouteille (75cl) 22.00

CÔTES-DU-RHÔNE – Maison Marigny
AOP Côtes du Rhône
Vin blanc au bouquet délicat, complexe, floral et
légèrement exotique
(cépage 80% Marsanne - 20% Grenache blanc)
Verre (12.5cl) 6.00
Bouteille (75cl) 26.00

CHABLIS - Bourgogne – Maison Marigny
AOP Chablis "Les Colombiers"
Expression pure du terroir chablisien, sec et minéral,
aux notes d'amande blanche et de tilleul
(cépage: 100% Chardonnay)
Verre (12.5cl) 7.00
Bouteille (75cl) 32.00

Vins rosés

CÔTEAUX D'ANCENIS - Pays Nantais – Domaine des Galloires
AOP Coteaux d’Ancenis « Les deux fillettes » (12°)
Vin rosé léger et frais, aux arômes de petits fruits
rouges (cépage : Gamay noir)
Verre (12.5cl) 4.50
Bouteille (75cl) 20.00

MÉDITERRANÉE
Maison Marigny
IGP Méditerranée « La Basse Verrerie »
Vin gorgé du soleil de Provence, à la robe rose pâle et
brillante, à la bouche vive, légère et très désaltérante
(cépage Cinsault - Grenache)
Verre (12.5cl) 6.00
Bouteille (75cl) 26.00

Tous nos prix s'entendent en euros, toute taxes et services compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
Pour votre santé, bougez plus ! www.mangerbouger.fr

SNACKING

PIZZAS ARTISANALES

Pizzas cuites sur place
Disponibles sur place ou à emporter !

Margherita 12.00
Sauce tomate à l'origan, mozzarella

3 Fromages 14.00
Sauce tomate à l'origan, mozzarella,
emmental, chèvre

Regina 14.00
Sauce tomate à l'origan, mozzarella,
jambon, champignons

Diavola 14.00
Sauce tomate à l'origan, mozzarella,
chorizo, poivrons

Montagnarde 14.00
Crème fraîche, mozzarella,
jambon cru, raclette, champignons

GRIGNOTAGE

Planche de charcuterie 14.00
de la Jambonnerie Nantaise

Rillettes de boeuf AOP Maine Anjou 9.50
du Domaine des Galloires
au Muscadet OU Muscadet et Piment d'Espelette 110g

Croque-Monsieur 12.50
Croque-Monsieur au pain de campagne
accompagné de salade

Poulet pané 8.50
4 pièces avec sauce Sweet Chili

Nems végétariens 8.00
4 pièces avec sauce Sweet Chili

Samoussa 8.50
4 pièces avec sauce Sweet Chili

Accras de morue 8.50
10 pièces avec sauce sweet Chili

GOURMANDISES

Coulant au chocolat 5.00
et sa boule de glace vanille

Tarte fine aux pommes 5.00
et sa boule de glace vanille

Petit pot de crème de la Maison Beillevaire 3.50
au chocolat OU au caramel

Un
petit
creux ?