

## DESSERTS

Assiette de fromage du moment. 16€  
*Cheese plate*

Crêpes flambées au Cointreau. 10€  
*Cointreau flamed crepe*

Crème brûlée vanille. 12€  
*Vanilla creme brulee*

Baba à la liqueur de coing, crème vanillée - Pour deux. 18€  
*Quince liquor baba, vanilla cream - For 2 people*

Ganache au chocolat noir, praliné, crémeux chocolat blanc, sablé noisettes. 14€  
*Dark chocolate ganache, praline, white chocolate cream, hazelnut shortbread*

Salade d'oranges, dattes et fleur d'oranger. 8€  
*Orange salade, orange blossom water and dates*



## REMERCIEMENTS

Thierry Breton pour son très bon pain au levain

Maison Montalet pour ses cochons d'exception

Paysans Urbains pour les herbes et les fleurs

Latour pour ses divins légumes

Sturia pour son fabuleux caviar français

Kalios pour son huile d'olive de chef



## LES RESTOS DES COPAINS

Pouliche (Paris 10ème) - Nosso (Paris 13ème)

Coretta (Paris 17ème) - Le Colvert (Paris 6ème) - Mova (Paris 17ème)

Viandes origine France / French meat

Registre des allergènes sur demande – Taxes et services compris, prix en euros TTC – Allergen registry on request – Taxes and services included, prices in € - VAT included

Du lundi au vendredi de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30. Le samedi et dimanche de 12h à 16h et de 19h à 22h30

Monday to Friday, from 12pm to 2.30pm and from 7pm to 10.30pm. Saturday and Sunday from 12pm to 4.30pm and from 7pm to 10.30pm

## UNE SEMAINE CHEZ LUCE



## DÉJEUNER Lunch

Menu déjeuner du lundi au vendredi  
*Lunch menu from monday to Friday*

Entrée - Plat ou Plat - Dessert. 24€  
*Starter-Main or Main-Dessert*

Entrée - Plat - Dessert. 28€  
*Starter - Main - Dessert*

## WEEK-END LUNCH

Samedi & Dimanche de 11h à 16h  
*Saturday & Sunday from 11pm to 4pm*

Boisson chaude & jus de fruit au choix

Brouillade d'œufs

Croissant jambon - comté & pommes sautées

Tarte du jour ou crème brûlée

Faisselle

*Hot drink & fruit juice + scrambled eggs + croissant ham - comté cheese + sauteed potatoes + pie of the day or Crème Brûlée + cottage cheese*

42€

## PRIVATISEZ LE SALON DE LUCE

Pour vos grandes tablées en toute intimité,  
découvrez le Salon de Luce à l'étage de notre restaurant !



Viandes origine France / French meat

Registre des allergènes sur demande – Taxes et services compris, prix en euros TTC – Allergen registry on request – Taxes and services included, prices in € - VAT included

Du lundi au vendredi de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30. Le samedi et dimanche de 12h à 16h et de 19h à 22h30

Monday to Friday, from 12pm to 2.30pm and from 7pm to 10.30pm. Saturday and Sunday from 12pm to 4.30pm and from 7pm to 10.30pm

## A PARTAGER

To share

Ris de veau croustillants, mayonnaise au vert de poireaux. 18€  
*Sweetbread nugget, green leaves mayonnaise*

Accras de poisson et citron vert. 12€  
*Fish accra and fresh lime*

Radis, beurre aux herbes et fleur de sel. 8€  
*Radishes, herbs butter*

Stracciatella au poivre de kampf, pain grillé. 14€  
*Stracciatella, kampf pepper, toasted bread*



## ENTREES

Starters

Œufs mayonnaise au caviar Sturia d'Aquitaine (- ou sans). 23€ - (8€)  
*Mayonnaise eggs with caviar Sturia d'Aquitaine - or not*

Tête de veau mijotée, sauce gribichette. 16€  
*Veal's head, gribiche sauce*

Foie gras canard maison, pruneaux au thé noir. 21€  
*Foie gras, black tea prunes*

Cuisses de grenouilles en persillade aux amandes. 18€  
*Frog's legs in parsley with almonds*

Cassolette d'escargots, ail, persil, toast de brioche. 14€  
*Snails cassolette, garlic, parsley, brioche toast*

Crème de champignons, noisettes et marrons, petits croutons. 13€  
*Mushroom cream soup, hazelnuts, chesnuts, crouton*

Crudo de bar mariné, condiment aux herbes, agrumes et avruga. 17€  
*Sea bass crudo, herbs condiment, citrus and avruga*



Viandes origine France / French meat

Registre des allergènes sur demande – Taxes et services compris, prix en euros TTC – Allergen registry on request – Taxes and services included, prices in € - VAT included

Du lundi au vendredi de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30. Le samedi et dimanche de 12h à 16h et de 19h à 22h30

Monday to Friday, from 12pm to 2.30pm and from 7pm to 10.30pm. Saturday and Sunday from 12pm to 4.30pm and from 7pm to 10.30pm

## PLATS

Main courses

Cocotte de Merlu, calamar, ragoût de haricots tarbais à la saucisse de Morteau, poutargue et jus au persil. 30€

*Hake casserole, squid, tarbais beans stew with Morteau sausage, bottarga and parsley juice*

Aile de Raie grenobloise et pommes de terre écrasées. 26€  
*Skate wing a la grenobloise and smashed potatoes*

Parmentier de joue de bœuf, oignons confits, purée de courge au beurre noisette, Ossau Iraty. 24€

*Beef cheeks parmentier, confit onions, squash mash, Ossau Iraty*

Tartare de bœuf au Caviar (ou sans), vraies frites. 38€ - (23€)  
*Beef tartare, herbs with Caviar Sturia from Aquitaine or not, french fries*

Chou-fleur rôti, kale en salade, noisettes torréfiées et vierge aux agrumes. 18€

*Roasted cauliflower, kale salad, torrefied hazelnuts and citrus vierge sauce*

Filet de canard, foie gras poêlé, céleri au jus et condiment ail noir. 37€

*Duck breast, seared foie gras, celeriac and black garlic condiment*



## BELLE PIÈCE A PARTAGER

Piece to share

Tomahawk de cochon pour deux de la Maison Montalet. 58€  
*Pork Tomahawk for 2 people*

Flambé à l'origan, sauce au vin jaune et champignons sauvages, grenailles confites à l'ail  
*Flamed with oregano, Jura yellow wine sauce, wild mushrooms, confit new potatoes*



Viandes origine France / French meat

Registre des allergènes sur demande – Taxes et services compris, prix en euros TTC – Allergen registry on request – Taxes and services included, prices in € - VAT included

Du lundi au vendredi de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30. Le samedi et dimanche de 12h à 16h et de 19h à 22h30

Monday to Friday, from 12pm to 2.30pm and from 7pm to 10.30pm. Saturday and Sunday from 12pm to 4.30pm and from 7pm to 10.30pm