

LE GRIGNOTAGE DE LUCE, À PARTAGER

*Parfait en avant-théâtre,
pour le goûter ou l'apéro*

DISPONIBLE À TOUT MOMENT

Available at any time

PÂTÉ DE CAMPAGNE DE COCHON, CORNICHONS ET PAIN 7€

Country-style pork pâté, pickles and bread

SAUCISSON SEC 6€

Dry cured sausage

SARDINES À L'HUILE D'OLIVE, BEURRE ET PAIN 10€

Sardines in olive oil, butter and bread

PLANCHE DE FROMAGES, BEURRE ET PAIN 16€

Cheese board, butter and bread

PLANCHE DE CHARCUTERIES, BEURRE ET PAIN 16€

Cured meats board, butter and bread

PLANCHE MIXTE, BEURRE ET PAIN 19€

Mixed board, butter and bread

GLACE AU CHOIX 1 BOULE : 4€ | 2 BOULES : 7€

Ice cream of your choice

VANILLE, CHOCOLAT, CARAMEL, FRAISE, MANGUE - vanilla, chocolate, caramel, strawberry, mango

HAPPY HOUR HAPPY HOUR HAPPY HOUR HAPPY

HAPPY HOUR

DU LUNDI AU VENDREDI DE 15H À 20H
FROM MONDAY TO FRIDAY, FROM 3:00 PM TO 8:00 PM

PINTE BIÈRE 6€ - VERRE DE VIN 5€ - LILLET SPRITZ 8€

Pint of beer €6 - Glass of wine €5 - Lillet Spritz €8

FORMULES DÉJEUNER FORMULES DÉJEUNER FORMULES DÉJEUNER

DU LUNDI AU VENDREDI
POUR LE DÉJEUNER UNIQUEMENT

From Monday to Friday, only for lunch

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 20€

Starter + main course or main course + dessert

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 24€

Starter + main course + dessert

ENTRÉES

OEUF MAYONNAISE AUX HERBES FOLLES

Herb-infused egg mayonnaise

PÂTÉ DE CAMPAGNE, CORNICHONS ET PAIN

Country pâté, cornichons and bread

POIREAUX VINAIGRETTE

Leeks with vinaigrette

PLATS

CROQUE-MONSIEUR DE LUCE, FRITES (CROQUE-MADAME SUPPLÉMENT OEUF +2€)

Luce's croque-monsieur, fries (croque-madame with egg supplement +€2)

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS

Mushroom risotto

CUISSE DE POULET RÔTI, JUS DE VOLAILLE, PURÉE

Roasted chicken leg, chicken jus, mashed potatoes

DESSERTS

FONDANT AU CHOCOLAT

Chocolate fondant

GLACE AU CHOIX - Ice Cream

VANILLE, CHOCOLAT, CARAMEL, FRAISE, MANGUE

Vanilla, chocolate, caramel, strawberry, mango

CAFÉ DE LUCE CAFÉ DE LUCE CAFÉ DE LUCECAFÉ DE LUCE CAFÉ DE

ENTRÉES

ŒUFS MAYONNAISE AUX HERBES FOLLES	EGGS MAYONNAISE WITH FRESH HERBS.....	6€
PÂTÉ DE CAMPAGNE, CORNICHONS	COUNTRY PÂTÉ, CORNICHONS.....	7€
VELOUTÉ DE POTIMARRON	PUMPKIN VELOUTÉ.....	8€
ESCARGOTS EN PERSILLADE X6	SNAILS WITH GARLIC AND PARSLEY X6.....	12€
POIREAUX VINAIGRETTE	LEEKs WITH VINAIGRETTE.....	9€
CARPACCIO DE DAURADE	SEA BREAM CARPACCIO	16€

PLATS

CROQUE MONSIEUR	<i>de Luce</i> JAMBON- COMTÉ, FRITES ET MESCLUN (CROQUE-MADAME SUPPLÉMENT ŒUF +2€)	15€
CROQUE-MONSIEUR WITH HAM AND COMTÉ, FRIES AND MIXED GREENS (CROQUE-MADAME WITH EGG SUPPLEMENT +€2)		
SAUCISSE DE COCHON DU MONT LAGAST, PURÉE, JUS CORSÉ		16€
MONT LAGAST PORK SAUSAGE, MASHED POTATOES, RICH JUS		
TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU, FRITES	HAND-CUT BEEF TARTARE, FRIES	18€
PIÈCE DU BOUCHER, SAUCE AU POIVRE, FRITES	BUTCHER’S CUT, PEPPER SAUCE, FRIES	22€
BURGER DU CHEF AU COMTÉ, FRITES	CHEF’S BURGER WITH COMTÉ, FRIES.....	19€
POISSON DU MOMENT, CAROTTES RÔTIES	FISH OF THE DAY, ROASTED CARROTS.....	22€
COQUILLETES AU JAMBON ET COMTÉ	COQUILLETES WITH HAM AND COMTÉ	18€
RISOTTO AUX CHAMPIGNONS	MUSHROOM RISOTTO	17€
CUISSE DE POULET RÔTIE, JUS DE VOLAILLE, PURÉE	ROASTED CHICKEN LEG, CHICKEN JUS, MASHED POTATOES.....	18€
SALADE CÉSAR - LAITUE, FILET DE POULET PANÉ, PARMESAN, CROÛTONS, SAUCE CÉSAR		18€
CAESAR SALAD - LETTUCE, BREADED CHICKEN FILLET, PARMESAN, CROUTONS, CAESAR DRESSING		
SALADE GRECQUE	GREEK SALAD.....	17€

SIDES

FRITES . PURÉE DE POMMES DE TERRE . SALADE . LÉGUMES DE SAISON	6€
FRIES, MASHED POTATOES, SALADE, SEASONAL VEGETABLES	

DESSERTS

CAFÉ - MADELEINE	COFFEE - MADELEINE.....	5€
CAFÉ GOURMAND - 3 PETITS DESSERTS DU MOMENT	GOURMET COFFEE - 3 SMALL DESSERTS OF THE DAY.....	10€
FONDANT AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE	CHOCOLATE FONDANT, VANILLA ICE CREAM.....	10€
CRÈME BRÛLÉE, VANILLE DE MADAGASCAR	CRÈME BRÛLÉE, MADAGASCAR VANILLA	9€
TARTE AU CITRON	LEMON TART	8€
CLAFOUTIS AUX CERISES	CHERRY CLAFOUTIS	9€
GLACE AU CHOIX : VANILLE, CHOCOLAT, CARAMEL, FRAISE, MANGUE.....	1 BOULE: 4€ 2 BOULES: 7€	
ICE CREAM : VANILLA, CHOCOLATE, CARAMEL, STRAWBERRY, MANGO		
ASSIETTE DE FROMAGES, MESCLUN		10€
CHEESE PLATE, MIXED GREENS		

PRIX TTC / SERVICE COMPRIS - PRICE INCLUDING TAX / SERVICE INCLUDED

CAFÉ DE LUCE

VINS AU VERRE

WINES BY THE GLASS

12CL

VIN DU MOMENT – rosé, blanc, rouge	9/12€
--	-------

BLANCS

DOMAINE DE CASTELNAU – Chardonnay - Pays d’Oc - 2025	6€
DOMAINE BRAZILIER – Chenin – Loire - VDF - 2024	7€
DOMAINE VRIGNAUD – Petit Chablis AOP – 2023	10€

ROUGES

FERME DES ARNAUD – Rhône – IGP Vaucluse - 2024	6€
DOMAINE DE BRIN – Syrah/Merlot – Sud-Ouest – VDF	7€
DOMAINE DE MONTREVOST – Pinot Noir – Bourgogne AOC	10€

ROSÉ

DOMAINE DE CASTERLNAU - Sud - Pays d’Oc IGP – 2024	6€
--	----

MENU KIDS .12€

COQUILLETTE AU COMTÉ + GLACE
COQUILLETTE WITH COMTE + ICE CREAM

OU SAUCISSE ET FRITES + GLACE
OR SAUSAGE AND FRIES + ICE CREAM

JUSQU’À 10 ANS
UP TO 10 YEARS OLD

LE CAHIER DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE AUPRÈS DE NOS ÉQUIPES. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION. THE ALLERGEN GUIDE IS AVAILABLE FROM OUR STAFF. ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH; PLEASE DRINK RESPONSIBLY.