

POUR FINIR

Assiette de fromages du moment - <i>Cheese plate of the moment</i>	14,00€
Riz au lait, caramel laitier et noisettes torréfiées <i>Rice pudding, milk caramel and roasted hazelnuts</i>	8,00€
Crème brûlée vanille - <i>Vanilla crème brûlée</i>	8,00€
Fraise Melba - <i>Melba strawberry</i>	12,00€
Les tartes de Luce - à la part - <i>Luce's pie - slice</i>	9,00€
Fondant au chocolat, glace vanille <i>Chocolate fondant, vanilla ice cream</i>	9,00€
2 boules de glaces & sorbets artisanaux <i>2 ice cream scoops & artisanal sorbets</i>	7,00€
Café, vanille, chocolat, sarrasin, pistache, caramel, citron, fraise, framboise, cassis, et mandarine <i>Coffee, vanilla, chocolate, buckwheat, pistachio, caramel, lemon, strawberry, raspberry, blackcurrant and tangerine</i>	
Café - Madeleine	5,00€

Viandes origine France / French meat

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

Lundi au dimanche de 10h à 00h - Service en continu le dimanche - Monday to Sunday from 10h to 00h - Continuous service on Sunday

LES RENDEZ-VOUS DE LUCE

PETIT-DÉJEUNER Breakfast

TOUS LES JOURS, DE 10H00 À 11H30
EVERY DAY FROM 10AM TO 11H30

Café - croissant 4,50€

Petit-déjeuner parisien 16,50€
Jus de fruit, boisson chaude, œuf à la coque,
croissant ou tartines, salade de fruits frais
de saison ou yaourt

Parisian Breakfast : Fruit juice, hot beverage, œuf à la coque,
croissant or bread, butter and jam, seasonal fresh fruit,
salad or yogurt

DÉJEUNER Lunch

LE SEMAINIER DE LUCE,
DU LUNDI AU VENDREDI
SPECIALS OF THE DAY FROM MONDAY TO FRIDAY

Plat du jour / Main of the day 17,00€

Entrée - Plat ou Plat - Dessert 22,00€
Starter-Main or Main-Desert

Entrée - Plat - Dessert / Starter - Main - Desert 25,00€

À TOUTE HEURE All day long

LA CARTE EN CONTINU, TOUS LES JOURS
DE 12H00 À 22H30
EVERY DAY FROM 12H TO 22H30

Nos fameux croissants & salades
Our croissant & salads

Nos grignotages à partager
Snacks and nibbles

L'APÉRO DE LUCE Happy hour in Luce

DU LUNDI AU VENDREDI,
HEURES JOYEUSES DE 15H00 À 19H00
FROM MONDAY TO FRIDAY,
HAPPY HOUR FROM 15H00 TO 19H00

Bière Perroni 50cl 6,00€

Verre de vin 4,50€

Cocktail du jour 9,00€

Ricard 3,00€

À TOUTE HEURE

All day long

LA CARTE EN CONTINU, TOUS LES JOURS DE 12H00 À 22H30
EVERY DAY FROM 12H00 TO 22H30

À PARTAGER Snacks and nibbles

Saucisse sèche du Tarn de la Maison Montalet <i>Maison Montalet's dried sausage from Tarn</i>	7,00€
Stracciatella, pesto de basilic, pain grillé <i>Stracciatella, basil pesto, grilled bread</i>	11,00€
Terrine du moment, pickles maison <i>Terrine of the day, homemade pickles</i>	10,00€
Petits radis, mayonnaise aux herbes <i>Little radishes, herb mayonnaise</i>	8,00€
Rillettes d'oie, cornichons et radis <i>Goose rillettes, pickles and radish</i>	9,00€
L'assiette de fromages du moment <i>Cheese plate of the moment</i>	14,00€

CROISSANTS CHAUDS

Croissant jambon de Paris, comté, salade et frites <i>Croissant Paris ham, comté cheese, salad and French fries</i>	15,00€
Croissant escargot tout chaud, salade et frites <i>Croissant snail, salad and French fries</i>	17,00€
Croissant scamorza, aubergine rôtie, salade et frites <i>Croissant scamorza, roasted eggplant, salad and French fries</i>	16,00€

SALADES DE LUCE

Salade d'Amandine, mesclun, pommes de terre sautées, œuf, lardons, radis, herbes, oignons rôtis <i>Amandine's salad, mesclun, fried potatoes, egg, lardons, radish, herbs, roasted onions</i>	18,00€
Salade de l'Atelier, quinoa, mesclun, aubergine, tomates et courgettes rôties, gambas aux herbes <i>L'Atelier's salad, quinoa, mesclun, eggplant, roasted tomatoes and courgettes, herbed prawns</i>	24,00€
Salade d'été, tomates noires de Crimée, stracciatella, pêches rôties et herbes fraîches <i>Summer salad, noires de Crimée tomatoes, stracciatella, roasted peaches and fresh herbs</i>	21,00€

Viandes origine France / French meat

Registre des allergènes sur demande - Taxes et service compris, prix en euros TTC / Allergen registry on request - Taxes and service included, prices in € - VAT INCLUDED
Lundi au dimanche de 10h à 00h - Service en continu le dimanche - Monday to Sunday from 10h to 00h - Continuous service on Sunday

ENTRÉES

Œuf mayonnaise aux herbes folles <i>Mayonnaise eggs with crazy herbs</i>	8,00€
Crudo de dorade, concombre et citron vert <i>Crudo of sea bream, cucumber and lime</i>	14,00€
Cassolette d'escargots, ail, persil, toast de brioche <i>Snails cassolette, garlic, parsley, brioche toast</i>	14,00€
6 huîtres fine de clair d'Oléron « Bandaline », vinaigre échalotes, citron, beurre <i>6 fine de clair d'Oléron « Bandaline » oysters, shallot vinegar, lemon, butter</i>	18,00€
Velouté de chou-fleur glacé aux herbes, pain grillé <i>Iced cauliflower cream soup with herbs, grilled bread</i>	9,00€
Cuisses de grenouilles en persillade aux amandes <i>Frog's legs in parsley with almonds</i>	17,00€
Terrine du moment, pickles maison <i>Terrine of the moment, homemade pickles</i>	10,00€

PLATS

Tartare de bœuf au couteau, herbes potagères, frites <i>Beef tartare, herbs, French fries</i>	23,00€
Tartare de bœuf au caviar d'Aquitaine, herbes potagères, frites <i>Beef tartare with caviar, herbs, French fries</i>	38,00€
Onglet de veau à la plancha, béarnaise maison, frites <i>Veal fillet a la plancha, homemade bearnaise maison, French fries</i>	22,00€
Paillard de poulet au citron et basilic, légumes d'été <i>Chicken paillard with lemon and basil, summer vegetables</i>	21,00€
Le bon burger qui va bien, lard, comté, frites maison <i>Best burger in town, bacon, comté cheese, French fries</i>	19,00€
Notre version vegan mais gourmande du burger <i>Our vegan and tasty version of the burger</i>	19,00€
Linguine à la truffe d'été et parmesan <i>Truffle linguine with parmesan</i>	32,00€
Filet de bar rôti, haricots verts au jus de cassis <i>Roasted sea bass fillet, French beans with blackcurrant juice</i>	24,00€

Coquillettes au jambon de mamie pour les Kids (-12 ans) 12,00€
Grandma's coquillettes with ham for Kids (-12 years)

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE - 5,00€

Vraies frites maison / Légumes d'été rôtis / Salade verte aux herbes
Pommes de terre sautées / Haricots verts échalotes et basilic
Homemade French fries / Summer roasted vegetables / Salad with herbs / Fried potatoes / French beans with shallot and basil

Viandes origine France / French meat

Registre des allergènes sur demande - Taxes et service compris, prix en euros TTC / Allergen registry on request - Taxes and service included, prices in € - VAT INCLUDED
Lundi au dimanche de 10h à 00h - Service en continu le dimanche - Monday to Sunday from 10h to 00h - Continuous service on Sunday