

DESSERTS

Fromage du moment, salade de pousses. 8€
Cheese of the moment, sprout salad

Tarte chocolat, caramel au beurre salé, noisettes. 14€
Chocolate, salted butter caramel and hazelnut tart

Crème brûlée à la véritable vanille bourbon. 12€
Crème brûlée with bourbon vanilla

Crêpe Suzette flambées au rhum. 10€
Crêpe Suzette with rum

Poire pochée, fromage blanc, granola. 10€
Poached pear, cottage cheese, granola

Cookie géant tout chaud, glace vanille
et noix de macadamia, à partager - **POUR 2 PERSONNES. 18€**
Warm giant cookie with vanilla ice cream, and macadamia nuts, to share- FOR 2



REMERCIEMENTS

Thierry Breton, pour son très bon pain au levain

Ah La Vache, pour sa viande 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 mercredi au vendredi de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30. Le samedi et dimanche en continu de 12h à 22h30.

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

UNE SEMAINE CHEZ LUCE



MENU DÉJEUNER

Lunch menu

Du mercredi au vendredi à l'ardoise
From Wednesday to Friday on the slate

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

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

WEEK-END BRUNCH

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

Boisson chaude & jus de fruit au choix

Brouillade d'œufs & fromage blanc battu

Croissant jambon Ossau Iraty & pommes sautées

Tarte du jour

Hot drink & fruit juice + scrambled eggs + whipped cottage cheese
+ Ossau Iraty ham croissant + sautéed potatoes + pie of the day

38€

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 mercredi au vendredi de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30. Le samedi et dimanche en continu de 12h à 22h30.

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

À PARTAGER

To share

Crème d'artichaut, pain grillé. 12€
Artichoke cream, toasted bread

Sablé parmesan, tapenade aux olives Kalamata. 10€
Parmesan shortbread, Kalamata olive tapenade

Rillettes de sardines au citron, pain grillé. 12€
Sardine rillettes with lemon, toasted bread

Toast d'os à moelle gratiné à la mimolette. 13€
Marrow bone toast with grilled mimolette cheese



ENTRÉES

Starters

Œufs mayonnaise aux herbes folles. 8€
Mayonnaise eggs with fresh herbs and little croûtons

Velouté de champignons, châtaignes. 12€
Mushroom soup, roasted chestnut

Foie gras de canard maison, poire pochée au vin rouge. 18€
Homemade foie gras, poached pear in red wine

Cuisses de grenouilles en persillade aux amandes. 19€
Frog's legs cooked with parsley butter and almonds

Poireaux vinaigrette aux pignons de pin. 9€
Leeks with pine pinion vinaigrette

Filet de maquereau, sauce vierge betteraves et raisins. 11€
Mackerel fillet, beetroots and grape sauce vierge



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 mercredi au vendredi de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30. Le samedi et dimanche en continu de 12h à 22h30.

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

PLATS

Main courses

Joue de bœuf façon bourguignon. 24€
Beef cheek bourguignon style, mushroom, carrots and potatoes

Cocotte de bar et encornets, poireaux crayon à la crème. 18€
Sea bass casserole with squids and leeks

Poêlée de Saint-Jacques aux épinards, beurre blanc au gingembre. 29€
Pan-fried scallops with spinach, ginger beurre blanc

Tartare de bœuf au couteau, vraies frites. 23€
(+ caviar Sturia d'Aquitaine 38€),
Beef tartare, fresh herbs with Caviar Sturia from Aquitaine or not, French fries

Gnocchetti aux girolles et à l'ail confit, gratinés à la tomme de brebis. 18€
Gnocchetti with chanterelle mushrooms and garlic confit, sheep's tomme gratin

Suprême de pintade et foie gras poêlé, pommes de terre tapées. 26€
Guinea fowl supreme and pan-fried foie gras, potatoes

Pasta Kids - coquillettes jambon-fromage. 12€
Kids pasta, coquillettes with ham and cheese



BELLE PIÈCE À PARTAGER pour 2

Piece to share

Belle entrecôte limousine française - 600g, crème de girolle, pommes de terre, salade. 65€
Beautiful French Limousin entrecote - 600gr, chanterelles with cream, green vegetables and real French fries



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 mercredi au vendredi de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30. Le samedi et dimanche en continu de 12h à 22h30.

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