

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
- MÉZÉ KALIOS AU CHOIX ET PAIN PITA**10€
OLIVE VERTE | OLIVE KALAMATA | TOMATES SÉCHÉES | AUBERGINES FUMÉES | POIVRON | ARTICHAUT
Kalios mezze of your choice with pita bread
Green olives | Kalamata olives | tomatoes | Smoked eggplant | Bell pepper | Artichoke
- 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, CAMEL, 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

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

GASPACHO
Gazpacho

POIREAUX VINAIGRETTE
Leeks with vinaigrette

PLATS

CROQUE-MONSIEUR DE LUCE, FRITES
Luce's croque-monsieur, fries

RIGATONI SAUCE TOMATE, BURRATA, BASILIC
Rigatoni with tomato sauce, burrata, basil

SAUCISSE DE COCHON DU MONT LAGAST, PURÉE, JUS CORSÉ
Pork sausage from Mont Lagast, mashed potatoes, rich jus

DESSERTS

FONDANT AU CHOCOLAT
Chocolate fondant

GLACE AU CHOIX - Ice Cream

VANILLE, CHOCOLAT, CAMEL, FRAISE, MANGUE
Vanilla, chocolate, caramel, strawberry, mango

ENTRÉES

ŒUF MAYONNAISE AUX HERBES FOLLES	6€
EGG MAYONNAISE WITH WILD HERBS	
PATÉ DE CAMPAGNE DE COCHON, CORNICHONS	7€
PORK PÂTÉ WITH PICKLES	
GASPACHO	8€
ESCARGOTS EN PERSILLADE X6	12€
ESCARGOTS (6) IN GARLIC PARSLEY BUTTER	
POIREAUX VINAIGRETTE	9€
LEEEKS IN FRENCH VINAIGRETTE	
TARTE AUX OIGNONS FUMÉS	11€
SMOKED ONION TART	

PLATS

SAUCISSE DE COCHON DU MONT LAGAST, PURÉE, JUS CORSÉ	16€
PORK SAUSAGE FROM THE MOUNTAINS WITH MASHED POTATOES AND A ROBUST JUS	
TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU, FRITES	18€
KNIFE-CUT BEEF TARTARE SERVED WITH FRIES	
CROQUE MONSIEUR DE LUCE JAMBON-COMTÉ, FRITES ET MESCLUN	15€
HAM & COMTÉ CROQUE MONSIEUR WITH FRIES AND MESCLUN	
PIÈCE DU BOUCHER, SAUCE AU POIVRE, FRITES	22€
BUTCHER'S CUT, PEPPERCORN SAUCE, AND FRIES	
SALADE CÉSAR - LAITUE, FILET DE POULET PANÉ, PARMESAN, CROÛTONS, SAUCE CÉSAR	17€
CAESAR SALAD - LETTUCE, BREADED CHICKEN FILLET, PARMESAN, CROUTONS, CAESAR DRESSING	
BURGER DU CHEF AU COMTÉ, FRITES	19€
CHEF'S COMTÉ BURGER WITH FRIES	
DAURADE, SAUCE AU BEURRE BLANC, RIZ NOIR	22€
SEA BREAM, BEURRE BLANC SAUCE, BLACK RICE	
RIGATONI SAUCE TOMATE, BURRATA, BASILIC	17€
RIGATONI WITH TOMATO SAUCE, BURRATA, BASIL	
CUISSE DE POULET RÔTIE, JUS DE VOLAILLE, PURÉE	18€
ROASTED CHICKEN THIGH, POULTRY JUS, AND MASHED POTATOES	

SIDES FRITES . PURÉE DE POMMES DE TERRE . RIZ NOIR	6€
FRIES, MASHED POTATOES, BLACK RICE	

DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES, MESCLUN	10€
SELECTION OF CHEESES SERVED WITH MESCLUN	
FONDANT AU CHOCOLAT	8€
CHOCOLATE FONDANT	
CRÈME BRÛLÉE, VANILLE DE MADAGASCAR	8€
CRÈME BRÛLÉE WITH MADAGASCAR VANILLA	
TARTE AU CITRON	8€
LEMON TART	
BABA AU RHUM	9€
RUM BABA	
GLACE AU CHOIX : VANILLE, CHOCOLAT, CAMEL, FRAISE, MANGUE	1 BOULE : 4€ 2 BOULES : 7€
ICE CREAM OF YOUR CHOICE : VANILLA, CHOCOLATE, CAMEL, STRAWBERRY, MANGO	

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

CAFÉ DE LUCE

VINS AU VERRE WINES BY THE GLASS 12CL

BLANCS - WHITE

DOMAINE BRAZILIER - CHENIN - LOIRE - VDF 	6€
JÉRÔME ARNOUX - CHARDONNAY - JURA - ARBOIS AOC	7€

ROUGES - RED

FERME DES ARNAUD - RHÔNE - IGP VAUCLUSE 	6€
DOMAINE DE BRIN - SUD-OUEST - VDF 	7€

ROSÉ

DOMAINE DE CASTELNAU - PAYS D'OC IGP - 2024	6€
--	----

BLANCS - WHITE

75CL

DOMAINE DE CASTERLNAU - PAYS D'OC IGP - 2024	28€
LES ATHLÈTES DU VIN - VDF - CHENIN - 2023	36€

ROUGES - RED

75CL

DOMAINE DES FAVARS - CÔTES-DU-RHÔNE - AOC - 2023 	28€
LES ATHLÈTES DU VIN - VDF - GROLLEAU - 2022	36€

ROSÉ

75CL

DOMAINE DE CASTELNAU - PAYS D'OC IGP - 2024	36€
--	-----

MENU KIDS .12€

RIGATONI SAUCE TOMATE + GLACE
RIGATONI WITH TOMATE SAUCE + 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.