

# LE PETIT-DÉJEUNER DE LUCE

Deux œufs bio à la coque et mouillettes à la ciboulette	6,50€
Croissant	2,50€
Tartines, beurre, confiture	4,50€
Salade de fruits de saison	5,50€
Faiselle de campagne, compotée de pêches	4,50€

## POUR LES GOURMANDS

Café/croissant	4,50€
Complet	16,50€

(jus au choix, boisson chaude au choix, œufs à la coque, croissant ou tartines, salade de fruit ou yaourt)

## MONTMARTRE EN CE TEMPS LÀ

### CAFÉTERIE

Expresso/allongé	2,00€
Double expresso	3,50€
Café crème	4,00€
Capuccino	4,50€
Thé Damman	4,00€
Chocolat chaud	4,50€

### JUS

Jus d'orange/ pamplemousse frais	6,50€
Citron pressé	6,50€

Registre des allergènes sur demande - Taxes et service compris, prix en euros TTC  
Petit déjeuner de 8h00 à 10h30 - Déjeuner de 12h15 à 14h30 - Dîner de 18h00 à 22h30

## VINS AU VERRE

<b>ROSÉS</b>	12cl/75cl
La Perrinade, Pays d'Oc - Viognier	6,00€/26,00€
<b>BLANCS</b>	
Clos Saint Fiacre, Orléans - 100% Chardonnay	6,00€/26,00€
Vertigo, Mas Amiel, Languedoc Roussillon - Roussane, Marsanne, Grenache blanc	7,00€/29,00€
Cattin Sauvage, Joseph Cattin, Alsace - Gewurztraminer	8,00€/39,00€
Sancerre, Domaine Lucien Crochet, Loire - 100% Sauvignon Blanc	9,00€/49,00€
<b>ROUGES</b>	
Syrah d'Ogier, Stéphane Ogier, Rhone - 100% Syrah	6,00€/28,00€
Pépin d'Escurac, Château d'Escurac, Médoc - Cabernet Sauvignon, Merlot	7,00€/30,00€
La source, Saint-Nicolas de Bourgueil, Loire - 100% Cabernet Franc	8,00€/35,00€
Domaine d'Aupilhac, Lou Maset Languedoc - Grenache, Cinsault	9,00€/38,00€
<b>CHAMPAGNE</b>	
Taittinger Brut	16,00€/89,00€

## À GRIGNOTER

Saucisse sèche du Perche de la Maison Montalet	4,00€
Les petites rillettes d'Oie, cornichons	6,00€
Petits radis, mayonnaise aux herbes	8,00€
L'assiette de fromages du moment	11,00€
Foie gras de canard maison, compotée de pêches au thym citron	17,00€

## À TOUTE HEURE

Salade de tomates noires de Crimée, sorbet concombre, huile de feuilles de figuier	14,00€
Salade d'Amandine, mesclun, pomme de terre sautées, œuf, lardons, radis, herbes, oignons rôtis	16,00€
Salade de L'Atelier, mesclun, gambas, haricots verts, pêches, huile d'herbes	18,00€
Croissant chaud, jambon de paris, comté	10,00€
Croissant chaud, escargots en persillade	12,00€
Croissant chaud, burrata, artichaut rôti, truffe d'été	14,00€
L'assiette de fromages du moment	11,00€



Viande origine France  
Registre des allergènes sur demande - Taxes et service compris, prix en euros TTC  
Petit déjeuner de 8h00 à 10h30 - Déjeuner de 12h15 à 14h30 - Dîner de 18h00 à 22h30

# CAFÉ DE LUCE

Inspirée des cafés mythiques parisiens, la cheffe Amandine Chaignot, ouvre les portes du «Café de Luce», café-bistrot en plein cœur de Montmartre, sur la place du Théâtre de l'Atelier, Paris 18. De jour comme de soir, dans une ambiance 100% parisienne la cheffe apporte sa touche de modernité, de convivialité et ses souvenirs d'enfance. Bienvenue au Café de Luce !



OUVERTURE 7/7 - EN CONTINUE

Petit déjeuner - Déjeuner - Dîner

## DÉJEUNER DE LUCE À L'ARDOISE

DU LUNDI AU VENDREDI

PLAT DU JOUR 18€

ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT 24€

ENTRÉE-PLAT-DESSERT 28€



Montmartre

## ENTRÉES:

Ceuf mayonnaise aux herbes folles	7,00€
Velouté glacé de chou fleur, huile d'herbes et pain grillé	9,00€
Tête de veau, sauce gribibichette	11,00€
Harengs fumés, pommes à l'huile	12,00€
Cuisses de grenouilles en persillade aux amandes	16,00€
Foie gras de canard maison, compotée de pêches au thym citron	17,00€

## PLATS

Cassarecce, crème d'artichaut, parmesan et sauge	16,00€
Le bon smashed burger qui va bien ; comté et lard fumé	18,00€
Paillard de volaille jaune, légumes d'été rôtis au four	19,00€
Truite mi-cuite au jus de cassis, haricots verts à l'échalote	20,00€
Onglet de veau Français, béarnaise maison et vraies frites	21,00€
Tartare de bœuf de salers aux herbes potagères, vraies frites	23,00€
Supp - Caviar Sturia 8gr	+16,00€

## ACCOMPAGNEMENTS - 4,00€

Haricots verts à l'échalote / Vraies frites  
Légumes rôtis / Salade aux herbes

## POUR FINIR

Glaces & sorbets artisanaux	3,00€/Boule
Crème caramel, madeleine	7,00€
Mousse chocolat praliné, noisettes torréfiées	7,00€
Ile flottante aux pralines roses	7,00€
Salade de pêches et framboises à la verveine	8,00€
Poire belle Hélène	8,00€
Les tartes de Luce à la tranche	9,00€
Assiette de fromages du moment	11,00€



Viande origine France  
Registre des allergènes sur demande - Taxes et service compris, prix en euros TTC  
Petit déjeuner de 8h00 à 10h30 - Déjeuner de 12h15 à 14h30 - Dîner de 18h00 à 22h30

# LES COCKTAILS DE LUCE

- Le Spritz par Luce (liqueur cartron à la fleur de sureau, prosecco, eau gazeuse) - 12,00€  
Pampelle Negroni (apéritif à base de pamplemousse et cédrat rose, Dolin blanc, Gin) - 12,00€  
Parisian Mule (vodka Nuage, la French ginger beer, citron vert) - 12,00€  
Amerisse Americano (liqueur amère au cassis, Dolin rouge, eau gazeuse) - 12,00€  
French Mojito (cognac Merlet, menthe, citron vert, eau gazeuse) - 12,00€  
Gin Tonic, liqueur de Sapin - 12,00€  
Cocktail sans alcool à la demande - 9,00€

# APÉRITIFS ET LIQUEURS D'ANTAN

Suze (liqueur de gentiane)	5,00€	Chambord (liqueur de framboise)	8,00€
Vieux Pontarlier (apéritif anisé)	6,00€	Itea, Denoix	9,00€
Avèze (liqueur de gentiane)	6,00€	(Liqueur à base de graines de coriandre, cognac et Armagnac)	
Bonal bière (liqueur quinquina et gentiane)	6,00€/9,00€	Chartreuse verte/ jaune	9,00€
Kir/ Kir royal	7,00€/10,00€	Liqueur Bénédictine (27 épices et plantes)	9,00€
Dolin sec, blanc, rouge (Vermouth)	7,00€	Liqueur Saint Germain (à la fleur de sureau)	11,00€
Lillet blanc/rosé (apéritif à base de vin)	7,00€	Calvados le Pommeray	11,00€
Quinquinoix, Denoix (vin de noix)	7,00€	Eau de vie mirabelle, Hagemeyer	9,00€
Supreme, Denoix (liqueur de noix)	9,00€	Eau de vie poire William Lorrancy	8,00€
Fenouillette de Brive, Denoix	9,00€	Eau de vie de prune du Périgord Salamandre	9,00€
Obazine, Denoix (liqueur à base de verveine)	9,00€	Eau de coings, de noix	9,00€
Menthe poivrée, racine d'Angélique dans de l'Armagnac)			

## SOFTS

Coca cola / zero	4,00€
Perrier rondelle	4,00€
Limonade	3,50€
La French ginger beer 20cl	4,50€
Sirop/diabolo	3,50€/4,00€
Jus Borderline	6,00€
Orange pressée/ citron pressé	6,50€
Evian 33cl/75cl	3,50€/5,00€
Badoit 33cl/75cl	3,50€/5,00€

## BIÈRES

<b>BOUTEILLES</b>	
Asahi super dry - 33cl	7,00€
La Parisienne blanche BIO - 33cl	8,50€
La Parisienne IPA Letiti BIO - 33cl	8,50€
<b>PRESSIONS</b>	<b>25cl 50cl</b>
Peroni	4,00€ 7,00€
St Stefanus	5,00€ 9,00€
Meantime London pale ale	6,00€ 11,00€

## CAFÉTERIE

Expresso/Allongé/Noisette	2,00€
Double expresso	3,50€
Café crème	4,00€
Capuccino	4,50€
Thé & Infusions Damman	4,00€
Chocolat chaud	4,50€
Café au comptoir	1,00€

## MONTMARTRE EN CE TEMPS LÀ

## SPIRITUEUX

Français

Vodka Nuage	9,50€
Gin Français Diplôme	11,00€
Rhum Domaine de Bellevue	9,00€
Whiskey Single Malt Copperies	11,00€
Cognac Merlet VS	12,00€
Armagnac Dartigalongue 15ans	14,50€