



## DESSERTS

Brie de Meaux farci à l'ail des ours et aux noix. 11€  
*Brie de Meaux stuffed with wild garlic and nuts*

Crêpes flambées à l'orange. 10€  
*Orange flamed crepe*

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

Crèmeux citron, sablé breton, sorbet citron. 12€  
*Lemon creamy cake, sablé breton*

Mi-cuit au chocolat tout chaud, glace vanille et noisette, à partager - **POUR 2 PERSONNES. 18€**  
*Chocolate mi-cuit, vanilla ice cream and hazelnuts, 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 lundi au vendredi de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30. Le samedi et dimanche de 12h à 16h et de 19h à 22h30

Monday to Friday, from 12pm to 2.30pm and from 7pm to 10.30pm. Saturday and Sunday from 12pm to 4.30pm and from 7pm to 10.30pm

## UNE SEMAINE CHEZ LUCE



### DÉJEUNER

Lunch

Menu déjeuner du lundi au vendredi  
Lunch menu from Monday to Friday

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

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

### WELL! WEDNESDAYS

Tous les mercredis soirs – sur reservation  
Every Wednesday – on reservation

38€

### WEEK-END LUNCH

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

Boisson chaude & jus de fruit au choix

Brouillade d'œufs & faisselle

Croissant saumon fumé & pommes sautées

Tarte du jour ou crème brûlée

Hot drink & fruit juice + scrambled eggs + croissant smoked salmon + sauteed potatoes + cottage cheese + pie of the day or crème brûlée

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 lundi au vendredi de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30. Le samedi et dimanche de 12h à 16h et de 19h à 22h30

Monday to Friday, from 12pm to 2.30pm and from 7pm to 10.30pm. Saturday and Sunday from 12pm to 4.30pm and from 7pm to 10.30pm



---

## À PARTAGER

To share

Cromesquis de bœuf, condiment pomme-piment. 14€

*Beef cromesqui, apple-chili condiment*

Accras de poisson, mayonnaise verte. 12€

*Fish accra, fresh lime and green mayo*

Houmous de lentilles corail, crackers maison aux graines. 8€

*Coral lentils hummus, homemade seeded crackers*

Stracciatella à l'ail des ours, pain grillé. 14€

*Wild garlic stracciatella, toasted bread*



## ENTRÉES

Starters

Œufs mayonnaise aux herbes folles au caviar Sturia d'Aquitaine (ou sans). 22€ - (8€)

*Mayonnaise eggs with herbs and caviar Sturia from Aquitaine - or not*

Tatin d'oignons rouge, sauce yaourt grec aux herbes et olives Kalamata. 9€

*Red onion tatin, greek yogurt sauce with herbs and Kalamata olives*

Foie gras de canard maison, condiment pain d'épices. 18€

*Homemade foie gras, gingerbread condiment*

Cuisses de grenouilles en persillade aux amandes. 20€

*Frog's legs in parsley with almonds*

Cassolette d'escargots, beurre aux herbes et à l'ail. 14€

*Snails cassolette, herb and garlic butter*

Velouté de petits pois, mouillettes mimosa. 12€

*Pea cream soup, mouillettes mimosa*

Carpaccio de daurade, pesto, kiwi, œufs de truite. 16€

*Sea bream carpaccio, pesto, kiwi, trout roe*



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 lundi au vendredi de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30. Le samedi et dimanche de 12h à 16h et de 19h à 22h30

Monday to Friday, from 12pm to 2.30pm and from 7pm to 10.30pm. Saturday and Sunday from 12pm to 4.30pm and from 7pm to 10.30pm



---

## PLATS

Main courses

Pavé de cabillaud rôti, asperges vertes françaises, condiment pomme. 28€

*Roasted codfish, french green asparagus, apple condiment*

Parmentier de joue de bœuf, oignons confits, purée de patate douce, comté. 24€

*Beef cheeks parmentier, confit onions, sweet potatoes mash, comté*

Tartare de bœuf au couteau au caviar Sturia d'Aquitaine (ou sans), vraies frites. 38€ (23€)

*Beef tartare, herbs with Caviar Sturia from Aquitaine or not, french fries*

Chou-fleur rôti, kale en salade, noisettes torréfiées et vierge aux agrumes. 18€

*Roasted cauliflower, kale salad, torrefied hazelnuts and citrus vierge sauce*

Onglet de veau, panais en trois façon, jus au thym. 26€

*Veal onglet, parsnips cooked in three ways, thyme gravy*

Pasta Kids - coquillettes jambon-fromage. 12€

*Kids pasta, coquillettes with ham and cheese*



---

## BELLE PIÈCE À PARTAGER pour 2

Piece to share

Aile de raie rôtie sur l'os, grenobloise à l'ail des ours, pommes de terre tapées. 65€

*Roasted skate wing on the bone, grenobloise with wild garlic and smashed potatoes*

Coquelet cuit à plat, sauce aux morilles crémees, pomme de terre tapées. 65€

*Spatchcocked cockerel, creamy morel sauce and smashed potatoes*



---

## WELLI

### WEDNESDAYS - 65€

Tous les mercredis soirs – sur réservation  
Every Wednesday – on reservation

Entrées à partager - en pagaille  
Lots of starters to share

### Le Boeuf Wellington

en pièce maîtresse - Wellington beef  
Crêpes flambées au Grand Marnier  
Grand Marnier flamed crepe



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 lundi au vendredi de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30. Le samedi et dimanche de 12h à 16h et de 19h à 22h30

Monday to Friday, from 12pm to 2.30pm and from 7pm to 10.30pm. Saturday and Sunday from 12pm to 4.30pm and from 7pm to 10.30pm