



# MONTMARTRE EN CE TEMPS-LÀ

## CAFÉ DE LUCE



Montmartre

## LES RENDEZ-VOUS DE LUCE

### PETIT-DÉJEUNER

TOUS LES JOURS, DE 10H00 À 12H00

Café - croissant 4,50€

Petit-déjeuner parisien 16,50€

*Jus de fruit, boisson chaude, œuf à la coque,  
croissant ou tartines, salade de fraises ou yaourt*

### À TOUTE HEURE

LA CARTE EN CONTINU, TOUS LES JOURS  
DE 10H00 À 22H30

Nos fameux croissants & salades

Nos grignotages à partager

### DÉJEUNER

LE SEMAINIER DE LUCE,  
DU LUNDI AU VENDREDI

Plat du jour 17,00€

Entrée - Plat ou Plat - Dessert 22,00€

Entrée - Plat - Dessert 25,00€

### L'APÉRO DE LUCE

DU LUNDI AU VENDREDI,  
HEURES JOYEUSES DE 15H00 À 19H00

Bière 50cl 6,00€

Verre de vin 4,50€

Ricard 3,00€

# VINS AU VERRE



12cl

## ROSÉS

La Perrinade, Pays d'Oc - Grenache 6,00€

## BLANCS

AOP Gaillac, Domaine de la Petite Tuile - *Petite Tuile* - 70% Loin de l'Œil 30% Mauzac 6,50€

Amphibolite, Jo Landron - *Muscadet Sèvre et Maine* - 100% Melon de Bourgogne 7,50€

Cattin Sauvage, Joseph Cattin - *Alsace* - Gewurztraminer 8,00€

Bourgogne, Domaine Guéguen - *Côtes Salines, Bourgogne* - 100% Chardonnay 9,00€

Marsannay, Pierre Bourrée Fils - *Bourgogne* - 100% Chardonnay 13,00€

## ROUGES

Pépin d'Escurac, Médoc, Château d'Escurac - Cabernet Franc, Merlot, Cab Sauvignon 6,00€

Chinon, Domaine de la Marinière - Cabernet Franc 7,00€

Domaine d'Aupilhac, Lou Maset Languedoc - Grenache, Cinsault 8,00€

Domaine Hauts Châssis - *Crozes-Hermitage*, 100% Syrah 12,50€

Vallet Frères, *Pernand-Vergelesses* - Bourgogne - 100% Pinot Noir 16,00€

## CHAMPAGNE

Taittinger Brut 16,00€

# LES COCKTAILS DE LUCE

Le Spritz par Luce (liqueur cartron à la fleur de sureau, prosecco, eau gazeuse) ou classique Apérol - 13,00€

Pampelle Negroni (apéritif à base de pamplemousse et cédrat rose, Dolin blanc, Gin) - 13,00€

Mezcal Mule (Mezcal, sirop d'étable, ginger beer, citron vert) - 13,00€

Hibiscus Smash (Gin, hibiscus, citron vert) - 13,00€

French Mojito (cognac Merlet, menthe, citron vert, eau gazeuse) - 13,00€

Gin Tonic, liqueur de Sapin - 13,00€

Cocktail sans alcool à la demande - 9,00€

## GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE - 9,00€

Passion / Ananas / Banane

# APÉRITIFS D'ANTAN

Ricard 5,00€

Suze (liqueur de gentiane) 5,00€

Vieux Pontarlier (apéritif anisé) 6,00€

Avèze (liqueur de gentiane) 6,00€

Bonal bière (liqueur quinquina et gentiane) 6,00€/9,00€

Kir/ Kir royal 8,00€/17,00€

Dolin sec, blanc, rouge (Vermouth) 7,00€

Lillet blanc/rosé (apéritif à base de vin) 7,00€

Quinquinoix, Denoix (vin de noix) 7,00€

Supreme, Denoix (liqueur de noix) 9,00€

Fenouillette de Brive, Denoix 9,00€



## SOFTS

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

## BIÈRES

BOUTEILLES	
Asahi super dry - 33cl	7,00€
La Parisienne blanche BIO - 33cl.	8,50€
La Parisienne IPA Letiti BIO - 33cl	8,50€
Peroni Libera 0,0% - 33cl	6,00€
PRESSIONS	
Peroni	25cl 4,00€ 50cl 8,00€
St Stefanus	5,00€ 9,00€
Meantime London pale ale	6,00€ 11,00€

## CAFÉTERIE

Café - Madeleine	5,00€
Expresso/Allongé	2,50€
Noisette	2,70€
Double expresso	4,00€
Café crème	4,50€
Capuccino	4,50€
Thé Dammann	4,50€
Infusion fraîche citron-gingembre ou herbes fraîches	4,50€



## À TOUTE HEURE

LA CARTE EN CONTINU, TOUS LES JOURS  
DE 10H00 À 22H30

### À PARTAGER

Saucisse du Tarn de la Maison Montalet	7,00€
Tarama blanc Kalios	9,00€
Petits radis, mayonnaise aux herbes	8,00€
Rillettes d'oie, cornichons et radis	9,00€
L'assiette de fromages du moment	12,00€
Terrine du moment, pickles maison	10,00€

## CROISSANTS CHAUDS

Croissant, jambon de Paris, comté, salade et frites	15,00€
Croissant escargot tout chaud, salade et frites	17,00€
Croissant, saumon gravlax, fondue de poireaux, salade et frites	16,00€

## SALADES DE LUCE

Salade d'Amandine, mesclun, pommes de terre sautées, œuf, lardons, radis, herbes, oignons rôtis	18,00€
Salade de l'Atelier, quinoa, aubergine, oignons rôtis, burrata, pesto de roquette, basilic	20,00€
Salade de Benj', concombre, poire, toast de chèvre chaud au thym et au miel, aneth	17,00€



## ENTRÉES

Œuf mayonnaise aux herbes folles	8,00€
Asperges blanches mimosa, mayonnaise maison, croûtons de pain, herbes	15,00€
Cassolette d'escargots, ail, persil, toast de brioche	14,00€
6 huîtres fine de clair d'Oléron « Bandaline », vinaigre échalotes, citron, beurre	18,00€
Velouté de chou-fleur glacé, herbes, toast de pain	9,00€
Cuisses de grenouilles en persillade aux amandes	17,00€
Terrine du moment, pickles maison	10,00€

## PLATS

Tartare de bœuf du Perche au couteau, herbes potagères, frites	23,00€
Tartare de bœuf du Perche au caviar d'Aquitaine, herbes potagères, frites	38,00€
Onglet de veau, béarnaise maison et frites	22,00€
Paillard de poulet au citron et huile d'olive, sucrine grillée	21,00€
Le bon burger qui va bien, lard, comté, frites maison	19,00€
Notre version vegan du burger	19,00€
Linguine, pesto, burrata	19,00€
Filet de bar rôti, légumes printaniers, sauce fumet	24,00€

Coquillettes au jambon de mamie pour les Kids (-12 ans) 12,00€

### GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE – 5,00€

Vraies frites maison / Légumes printaniers / Salade verte aux herbes  
Carottes rôties / Pommes de terre sautées

## POUR FINIR

Assiette de fromages du moment	12,00€
Riz au lait, caramel laitier et noisettes torréfiées	8,00€
Crème brûlée vanille	8,00€
Fraise Melba	12,00€
Les tartes de Luce - à la part	9,00€
Fondant au chocolat, glace vanille	9,00€
2 boules de glaces & sorbets artisanaux <i>Café, vanille, chocolat, sarrasin, pistache, caramel, citron, fraise, framboise, cassis, et mandarine</i>	7,00€

## DIGESTIFS & SPIRITUEUX

Gin Plymouth	11,00€
Whisky Single Malt Copperies	11,00€
Cognac blanc Antarctica, Maison Godet	14,00€
Cognac Lheraud n°48	18,00€
Armagnac Dartigalongue 15ans	15,00€
Armagnac 1991 Baron G. Legrand	18,00€
Rhum Eminente Reserva 7 ans	11,00€
Rhum Eminente Ambar Claro	10,00€
Obazine, Denoix (liqueur à base de verveine, Menthe poivrée, racine d'Angélique dans de l'Armagnac)	9,00€
Chambord (liqueur de framboise)	9,00€
Itea, Denoix (Liqueur à base de graines de coriandre, cognac et Armagnac)	9,00€
Chartreuse verte/ jaune	11,00€
Liqueur Bénédictine (27 épices et plantes)	9,00€
Calvados le Pommeray	11,00€
Eau de vie mirabelle, Hagemeyer	9,00€
Eau de vie poire William Lorrecy	8,00€
Eau de vie de prune du Périgord Salamandre	10,00€
Eau de coings, Denoix	9,00€