

FORMULES DÉJEUNER  
FORMULES DÉJEUNER

DU LUNDI AU VENDREDI  
POUR LE DÉJEUNER UNIQUEMENT  
From Monday to Friday, for only lunch

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 20€  
Starter + main course or main course + dessert

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 24€  
Starter + main course + dessert

PLAT DU JOUR 15€  
Main course of the day

## ENTRÉES

ŒUF MAYONNAISE AUX HERBES FOLLES Egg mayonnaise with wild herbs

POIREAUX VINAIGRETTE Leeks with vinaigrette

PÂTÉ EN CROÛTE COCHON ET PISTACHE Pork and pistachio pâté en croûte

## PLATS

BAVETTE ÉCHALOTES, FRITES Flank steak with shallots, fries

CROISSANT GARNI PARISIEN - JAMBON-COMTÉ, FRITES ET MESCLUN

Parisian stuffed croissant - Ham and comté cheese, fries, and salad

SALADE MONTMARTRE - MESCLUN, SAUMON GRAVLAX, CRÈME D'ANETH

Montmartre salad - mixed greens, gravlax salmon, dill cream

## DESSERTS

FONDANT AU CHOCOLAT Chocolate fondant

TARTE TATIN Tarte Tatin

# CAFÉ DE LUCE

DU LUNDI AU MERCREDI DE 12H À 15H ET DE 18H À 22H30

DU JEUDI AU DIMANCHE EN CONTINU DE 12H À 22H30

## HAPPY HOUR

DU LUNDI AU MERCREDI 18H-20H & JEUDI AU VENDREDI 15H-20H

From Monday to Wednesday 6 PM - 8 PM & Thursday to Friday 3 PM - 8 PM

BIÈRE DE LUCE BLONDE Luce Blonde Beer 50cl. 5€

VIN DU MOMENT Wine of the moment 12cl. 5€

SPRITZ. 8€

COCKTAIL SANS ALCOOL Mocktail. 6€

## LE GRIGNOTAGE DE LUCE, À PARTAGER *Parfait en avant-théâtre, pour le goûter ou l'apéro*

DISPONIBLE À TOUT MOMENT Available at any time

SAUCISSE SÈCHE À LA PERCHE DE CHEZ YVES *Sud de l'Aveyron* ..... 6 €

Dry sausage from Yves

PÂTÉ DE CAMPAGNE DE COCHON, CORNICHONS ET PAIN DE CAMPAGNE *Monts Lagast* ..... 7 €

Country pork pâté with pickles and country bread

TARAMA KALIOS ET PAIN DE CAMPAGNE ..... 7 €

Kalios tarama with country bread

PLANCHE DE FROMAGES, BEURRE ET PAIN DE CAMPAGNE ..... 16 €

Cheese board with butter and country bread

PLANCHE DE CHARCUTERIES, BEURRE ET PAIN DE CAMPAGNE ..... 16 €

Charcuterie board with butter and country bread

PLANCHE MIXTE, BEURRE ET PAIN DE CAMPAGNE ..... 19 €

Mixed board with butter and country bread

SARDINES À L'HUILE D'OLIVE, BEURRE ET PAIN DE CAMPAGNE ..... 8 €

Sardines in olive oil, butter, and country bread

# ENTRÉES

OEUF MAYONNAISE AUX HERBES FOLLES Egg mayonnaise with wild herbs .....	6 €
POIREAUX VINAIGRETTE Leeks with vinaigrette .....	6 €
VELOUTÉ DE POTIMARON, CROÛTONS Butternut squash soup with croutons .....	7 €
ESCARGOTS EN PERSILLADE X6 Snails in garlic and parsley (6 pieces) .....	12 €
PÂTÉ EN CROÛTE COCHON ET PISTACHE Pork and pistachio pâté en croûte <i>De la Table de Solange</i> .....	12 €
SALADE DE BETTERAVES, NOIX Beetroot salad with walnuts .....	6 €
GRAVLAX DE SAUMON, CRÈME À L'ANETH Gravlax salmon with dill cream .....	14 €

# PLATS

## LA GRANDE SAUCISSE DE COCHON DES MONTAGNES, PURÉE, JUS CORSÉ *Aveyron*

The large mountain pork sausage, mashed potatoes, rich gravy

POUR UNE PERSONNE for one person .....	16 €	À PARTAGER to share .....	30 €
TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU ET FRITES Hand-chopped beef tartare with fries .....	17 €		
<i>Croissant garni parisien</i> - CROISSANT CHAUD JAMBON- COMTÉ, FRITES ET MESCLUN .....	14 €		
Parisian stuffed croissant- ham and comté cheese, fries and salad			
BURGER DU CHEF, SALADE ET FRITES Chef's burger with salad and fries <i>Potatoe bun Panco</i> .....	18 €		
POISSON DU MOMENT, BEURRE AUX CÂPRES ET ÉCHALOTES, PURÉE DE POMMES DE TERRE .....	19 €		
Fish of the day, caper and shallot butter, mashed potatoes			
RIGATONI À LA CRÈME DE TRUFFE Rigatoni with truffle cream .....	17 €		
BAVETTE ÉCHALOTES, FRITES Flank steak with shallots, fries .....	16 €		
SALADE MONTMARTRE – MESCLUN, SAUMON GRAVLAX, CRÈME À L'ANETH .....	16 €		
Montmartre salad - mixed greens, gravlax salmon, dill cream			

<b>SIDES</b> FRITES . MESCLUN . PURÉE DE POMMES DE TERRE . POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON .....	6 €
FRIES . SALAD . MASHED POTATOES . SAUTÉED SEASONAL VEGETABLES	

# DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES ET MESCLUN Cheese platter with salad .....	10 €
FONDANT AU CHOCOLAT Chocolate fondant .....	8 €
CRÈME BRÛLÉE Chocolate fondant .....	8 €
TARTE TATIN, GLACE VANILLE Tarte Tatin, vanilla ice cream .....	8 €
TROU NORMAND – SORBET POMME, CALVADOS .....	12 €
Trou Normand - apple sorbet with Calvados	

PRIX TTC / SERVICE COMPRIS / L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

## VINS AU VERRE 12CL

### BLANCS

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

### ROUGES

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

### ROSÉ

DOMAINE DE LA PÉRINADE – PAYS D'OC IGP - 2023 .....	7 €
---	-----

### BLANCS 75CL

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

### ROUGES 75CL

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

### ROSÉ 75CL

DOMAINE DE LA PÉRINADE – PAYS D'OC IGP - 2023 .....	36 €
---	------

## CAFÉ DE LUCE

DU LUNDI AU MERCREDI  
DE 12H À 15H ET DE 18H À 22H30

DU JEUDI AU DIMANCHE EN CONTINU  
DE 12H À 22H30