



DESSERTS

Fromage du moment, salade de pousses. 8€
Cheese of the moment, salad

Opéra chocolat et café. 12€
Chocolate and coffee Opera

Crème brûlée à la véritable vanille bourbon. 11€
Crème brûlée with bourbon vanilla

Crêpes Suzette flambées au rhum. 10€
Crêpe Suzette with rum

Pavlova à la poire, chantilly, chocolat fondu. 13€
Pear Pavlova with whipped cream and melted chocolate

Beau chou caramel . 11€
Big caramel chou



REMERCIEMENTS

Thierry Breton pour son très bon pain au levain
Ah La Vache et Coq Saint Honoré pour leur viande d'exception
Latour pour ses divins légumes
Carniato pour ses pâtes fraîches
La Ferme d'Alexandre pour son fromage
Kalios pour son huile d'olive de chef



LES RESTOS DES COPAINS

Pouliche (Paris 10^{ème}) - Nosso (Paris 13^{ème}) - Arbela (Paris 10^{ème})
Coretta (Paris 17^{ème}) - Le Colvert (Paris 6^{ème}) - Mova (Paris 17^{ème})

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



MENU DÉJEUNER

Lunch menu

Du lundi au vendredi à l'ardoise - From Monday to Friday on the slate

Entrée + Plat ou Croissant garni / Plat ou Croissant garni + Dessert
Starter + Main Course or filled Croissant / Main course or filled Croissant + Dessert
22€

Entrée + Plat du jour ou Croissant garni + Dessert
Starter + Main course or filled Croissant + Dessert
26€

CROISSANTS GARNIS PARISIENS

Filled parisiens croissants

Croissant chaud jambon - comté - Ham and cheese Croissant

Croissant chaud escargots en persillade - Snail Croissant with parsley



WEEK-END BRUNCH. 34€

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

Boisson chaude & jus de fruit au choix
Hot drink & fruit juice

+ Brouillade d'œufs & faisselle
+ Scrambled eggs & cottage cheese

+ Croissant garni au choix
(jambon - comté ou escargots en persillade), vraies frites & mesclun
+ Filled croissant of your choice (ham and cheese or snail with parsley), fries & mixed salad

+ Tarte du jour
+ Pie of the day

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

Planche à la grecque
houmous, crème d'artichaut, crudités, pain grillé. 17€
Greek-style pank : hummus, artichoke cream, raw vegetables, toast

Planche à l'italienne
burrata, jambon Serrano, crudités, pain grillé. 19€
Italian-style pank : burrata, Serrano ham, raw vegetables, toast

Sablés parmesan, tapenade aux olives Kalamata . 8€
Parmesan shortbread, Kalamata olive tapenade

Ravioles frites de camembert. 8€
Fried ravioli with camembert



ENTRÉES

Starters

Œufs mayonnaise aux herbes folles. 7€
Mayonnaise eggs with herbs

Burrata crémeuse, courge & potimarron rôti. 12€
Creamy burrata, squash and roasted pumpkin

Velouté de potimarron. 9€
Pumpkin velouté

Saumon mariné comme un gravelax, crème d'aneth. 14€
Salmon marinated gravelax-style, dill cream

Poireaux Mimosa aux crevettes, mayonnaise verte. 8€
Leek mimosa with shrimps, green mayonnaise

Cuisses de grenouilles en persillade aux amandes. 19€
Frog's legs in parsley with almonds

Foie gras de canard en terrine, chutney de poire. 24€
Foie gras terrine, pear chutney



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

Burger du chef, salade, pommes de terre tapées. 19€
Burger of the Chef, salad, smashed potatoes

Pâtes fraîches à la crème de champignons sauvages, burrata, girolles & raisins sautés. 18€
Fresh pasta with wild mushroom cream, burrata, chanterelles and sautéed grapes

Tartare de bœuf au couteau aux herbes fleuries, vraies frites. 19€
Beef tartare, herbs, french fries

Filet de bar, pommes de terre au beurre de câpres & échalotes. 26€
Sea bass fillet, potatoes with caper butter & shallots

Faux-Filet de bœuf généreusement tranché 300g, à la plancha, crème de camembert, petits légumes. 34€
Beef sirloin 300g a la plancha, sauce Camembert cheese

Paillard de volaille, jus de volaille, potimarron rôti. 21€
Poultry paillard with poultry jus, roasted pumpkin

Pasta Kids - coquillettes jambon-fromage. 12€
Kids pasta, coquillettes with ham and cheese



Accompagnements supplémentaires – Additional sides

Petits légumes - Pommes de terre tapées - Salade mesclun - Vraies frites. 6€
Vegetables - Smashed potatoes - Mesclun - French fries



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