

# 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 ..... <i>Sud de l'Aveyron</i> .....	6 €
Dry sausage from Yves	
PÂTÉ DE CAMPAGNE DE COCHON, CORNICHONS ET PAIN DE CAMPAGNE ..... <i>Monts-Lagast</i> .....	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 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	

## CAFÉ DE LUCE

2, RUE DES TROIS FRÈRES  
75018 PARIS

DU LUNDI AU VENDREDI DE 12H À 15H  
ET DE 19H À 22H30  
LE SAMEDI ET DIMANCHE  
EN CONTINU DE 12H À 22H30

## 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

# 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

## 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 VENDREDI DE 12H À 15H  
ET DE 19H À 22H30  
LE SAMEDI ET DIMANCHE  
EN CONTINU DE 12H À 22H30