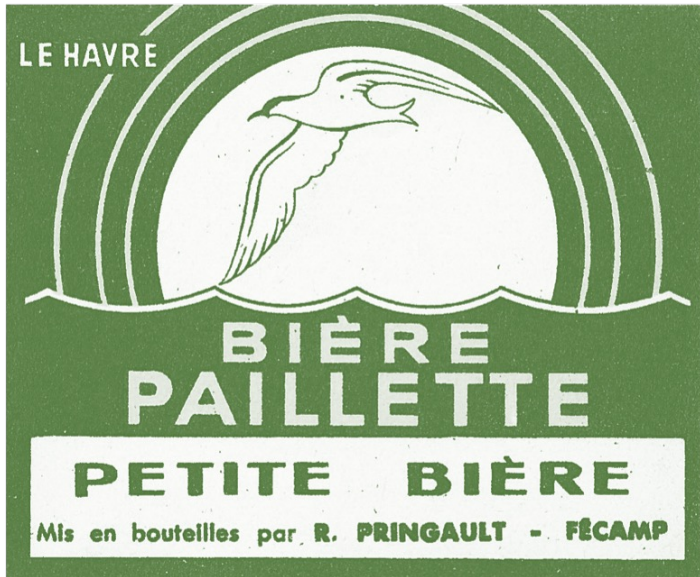
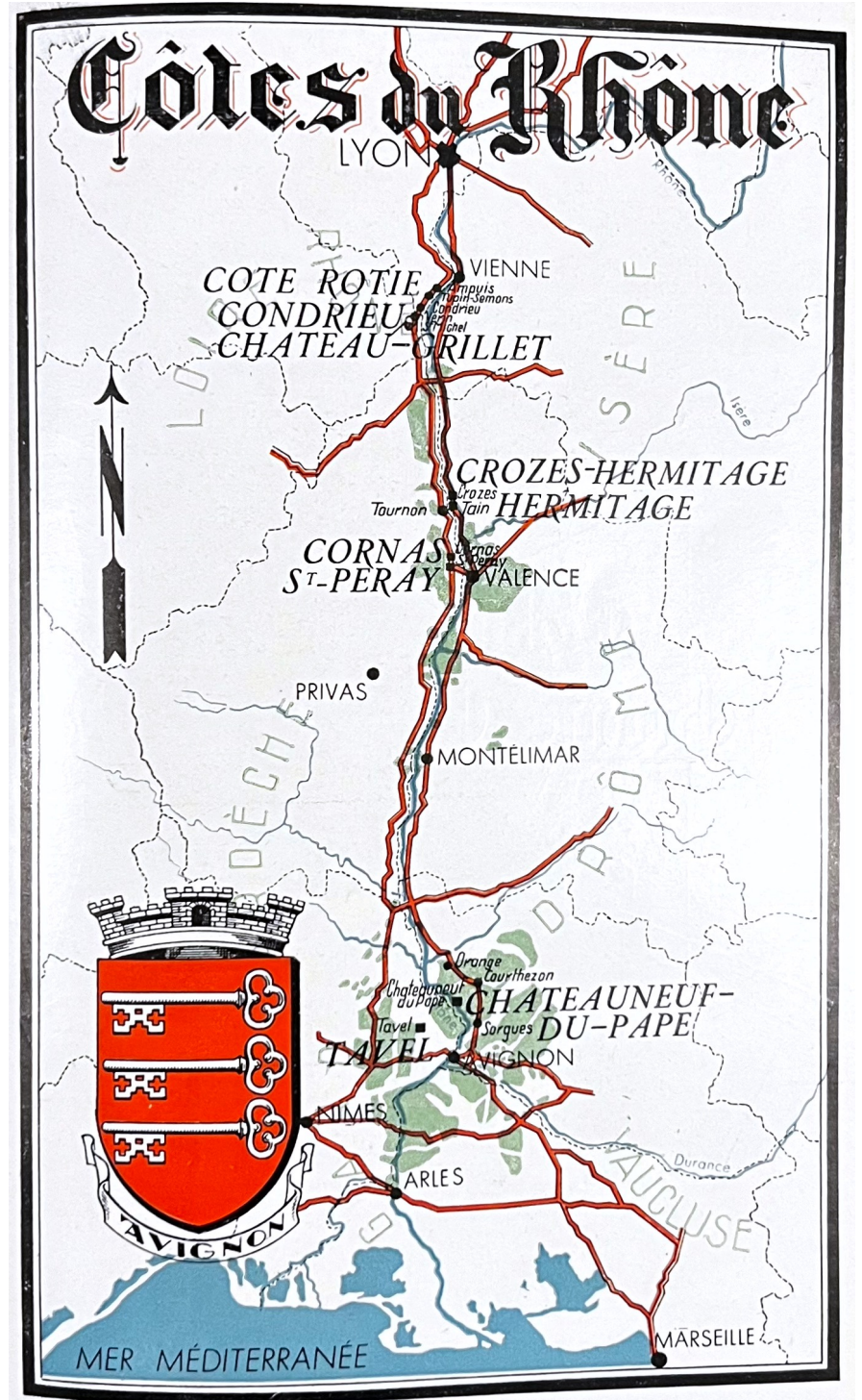




LUTÈCE®

APERITIF PARISIEN



HORS D'OEUVRE

POUR COMMENCER

A PARTAGER

Duo de Tarama, Toasts	10€
Caviar d'Aubergine & Tapenade	6 €
Bouchées au Comté	8 €
Croquetas de Jambon	8 €
St-Marcellin rôti au Miel	8 €

CHARCUTERIES ET SALAISONS

Saucisson beurre cornichons	6 €
Jambon Serrano 100gr	12€
Terrine Maison *	9 €
Rillettes et Toast	6 €
Jambon Blanc, beurre et cornichons	9 €
Belle Assiette de Charcuteries Assorties	20€

ENTREES

Poireaux Vinaigrette *	8 €
Oufs Durs Mayonnaise *	5 €
Ouf en Meurette <i>Spécialité</i>	12€
Saumon Fumé, Crème à l'Aneth	18€
Salade de Lentilles, Lardon & Ouf Poché	9 €
Gratin de Ravioles de Royan	10€



AU COMPTOIR

Toutes boissons alcoolisée doit être accompagnée d'un repas

COCKTAILS

Calva Sour	12 €
Chartreuse Mule	14 €
Armagnac Old Fashion	14 €
Gin St Germain	12 €
Vodka Basilico	13 €
Expresso Martini	13 €
<i>Et tous les classiques au Bar</i>	

LUTÈCE

Apéritif Parisien

Lutèce Spritz <i>Cassis, Crémant de Bourgogne</i>	11 €
Lutèce Smash <i>Menthe, Citron sur Glace pilée</i>	9 €

LIQUEURS & SPIRITUEUX

5CL

Armagnac Armin 6ans	9 €	Peppermint Get27 7cl	9 €
Armagnac Armin 10ans	12 €	Peppermint Get31 7cl	9 €
Calvados R. Groult 3ans	10 €	Rhum Plantation XO	14 €
Calvados R. Groult 8ans	12 €	Rhum Diplomatico	12 €
Calvados A. Camut 6ans	14 €	Rhum Don Papa	13 €
Chartreuse Verte	12 €	Rhum Kraken Black	14 €
Chartreuse Jaune	12 €	Rhum Zacapa 23 ans	15 €
Cognac Camus VS	10 €	Tequila Don Julio	7 €
Cognac Camus île de Ré	12 €	Tequila Don Julio Reposado	9 €
Eaux de Vie:		Tequila Patron Silver	13 €
Mette	14 €	Tequila Patron Anejo	18 €
La Cigogne	11 €	Vodka Grey Goose	14 €
Vieille Prune L.Roque	13 €	Vodka Guillotine	12 €
Gin Hendrick's	12 €	Vodka Guillotine Heritage	14 €
Gin Roku	12 €	Whisky Glenlivet	12 €
Gin Citadelle	13 €	Whisky Woodford	13 €
Gin Monkey 47 Dry	13 €	Whisky Sequoia (T)	12 €
Basiques :			
Vodka / Gin / Whisky.	10 €		



TARIFS DES BOISSONS

Toutes boisson alcoolisée doit être accompagnée d'un repas

EAUX & SODAS

Vittel, San Pellegrino 50cl	5 €
Eaux 75cl	7 €
Perrier 33cl	5 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro	5 €
Orangina	5 €
Fever Tree Mediterranean Tonic Water	5 €
Fever Tree Ginger Beer	5 €
Thé Glacé	5 €
Limonade de Citrons de Sicile	5 €
Boissons Fraîches Maison à l'ardoise	
Cacolac	5 €
Charitea Mate Infusion Pétillante Naturelle	6 €

JUS

Nectar d'Abricot OU Poire	6 €
Pur Jus de Tomate Bio	6 €

Cocktails sans alcool	9 €
-----------------------	-----

THÉS & CAFÉS

Thés Mariage Frères	6 €
Marco Polo, Jasmin, Vert Menthe, Verveine, Camomille	
Expresso, Décaféiné, Allongé	3 €
Café Crème (ou Lait Végétal)	5 €
Sirops Vanille, Caramel	1 €
Capuccino	5 €
Chocolat Chaud	5 €
Chocolat Viennois	6 €



PLATS DE RESISTANCE

AU FOURNEAU

Croque Monsieur à la Truffe <i>Salade</i>	19 €
Croque Madame à la Truffe <i>Salade</i>	21 €
Burger Pulled-Guignon - <i>Spécialité</i>	16 €
<i>Grenailles & Salade</i>	
Le Bœuf Bourguignon <i>Coquillettes</i>	20 €
Confit de Canard <i>Grenailles et Salade</i>	20 €
Coquillettes à la Truffe (+ Jambon blanc 3 e)	16 €
Quenelle de Brochet à la sauce Nantua <i>Riz *</i>	16 €
Vitello Tonnato <i>Salade *</i>	17 €
Tartare de Bœuf <i>Grenailles et Salade</i>	19 €



GARNITURES

Supplémentaires

Pommes Grenailles Sautées	4 €
Haricots Verts	5 €
Salade de Saison	4 €
Gratin Dauphinois	6 €

FORMULE DEJEUNER

En semaine

Entrée - Plat

**** 13 € ****



TROISIEME TEMPS

FROMAGES

PETITE SALADE VERTE 3 €

ASSIETTE ASSORTIE 15€

Comté Affiné 18 mois	8 €
St Nectaire Fermier	7 €
Assortiment de Chèvres	8 €
Fromages Normands Camembert, Pont l'Evêque	8 €

VINS DOUX

10cl

MAS AMIEL	Maury Vintage	8 €
NIEPOORT	Tawny	8 €
NIEPOORT	Ruby	8 €
NIEPOORT	20 ans	14 €
BOTT-GEYL	Gewurz. Vendanges Tardives	12 €
BELLAUC	Jurançon. Octobre	12 €

DESSERTS

Fondant au Chocolat, Glace Vanille <i>Sans Gluten</i>	9 €
Baba au Rhum	9 €
Pain Perdu Brioché, Glace Vanille	9 €
Granité Sorbet et Eau de Vie du moment	12€

AU COMPTOIR

CIDRES & BIERES

PAS PAREIL Cidre Brut	33cl	7 €
A LA PRESSION		
MAES Pils 5,2° Belgique	25cl	4,5€
	50cl	9 €
GALLIA IPA 4,3° Paris	25cl	4,5€
	50cl	9 €
EN BOUTEILLES		
PERONI Nastro Azzuro 5,1° Premium Lager Italie		7 €
PIETRA		7 €

VINS

Retrouvez notre sélection de vins au verre à l'ardoise, au bar ou auprès de notre équipe.

Et Notre Carte des Vins, c'est par ici



HORS D'ŒUVRE



PLATS DE RESISTANCE

POUR COMMENCER

Duo de Tarama	8 €
Caviar d'Aubergine & Tapenade	6 €
Bouchées au Comté	8 €
Croquetas de Jambon	8 €
St-Marcellin rôti au Miel	7 €

CHARCUTERIES ET SALAISONS

Saucisson Sec	6 €
Jambon Serrano 100gr	12€
Terrine Maison *	9 €
Rillettes et Toast	6 €
Jambon Blanc, beurre et cornichons	9 €

Planche de Charcuteries Assorties	20€
-----------------------------------	-----

ENTREES

Poireaux Vinaigrette *	8 €
Oufs Durs Mayonnaise *	5 €
Ouf en Meurette <i>Spécialité</i>	12€
Saumon Fumé, Crème à l'Aneth	22€
Salade de Lentilles, Lardon & Ouf Poché	12€
Gratin de Ravioles de Royan	10€

AU FOURNEAU

Croque Monsieur à la Truffe <i>Salade</i>	19 €
Croque Madame à la Truffe <i>Salade</i>	21 €
Burger Pulled-Guignon - <i>Spécialité</i>	16 €
<i>Grenailles & Salade</i>	
Le Bœuf Bourguignon <i>Coquillettes</i>	20 €
Confit de Canard	20 €
Coquillettes à la Truffe (+ Jambon blanc 3 €)	16 €
Quenelle de Brochet à la sauce Nantua <i>Riz *</i>	16 €
Vitello Tonnato <i>Salade *</i>	17 €
Tartare de Bœuf <i>Grenailles et Salade</i>	19 €

GARNITURES

Supplémentaires

Pommes Grenailles Sautées	4 €
Haricots Verts	5 €
Salade de Saison	4 €
Gratin Dauphinois	6 €

BOISSONS ALCOOLISEES

CIDRE	33cl 7 €
MAES Pils 5,2° Belgique	25cl 4,5€ 50cl 9 €
PAILLETTE IPA 5,7° Deauville	25cl 4,5€ 50cl 9 €
VERRE DE VIN voir carte	14cl
A partir de 6€	
BOUTEILLES DE VIN	75cl
A partir de 25€	

FORMULE DEJEUNER
En Semaine
Entrée - Plat
13 €

Prix TTC, service compris, Menus hors boissons