

LE HAVRE



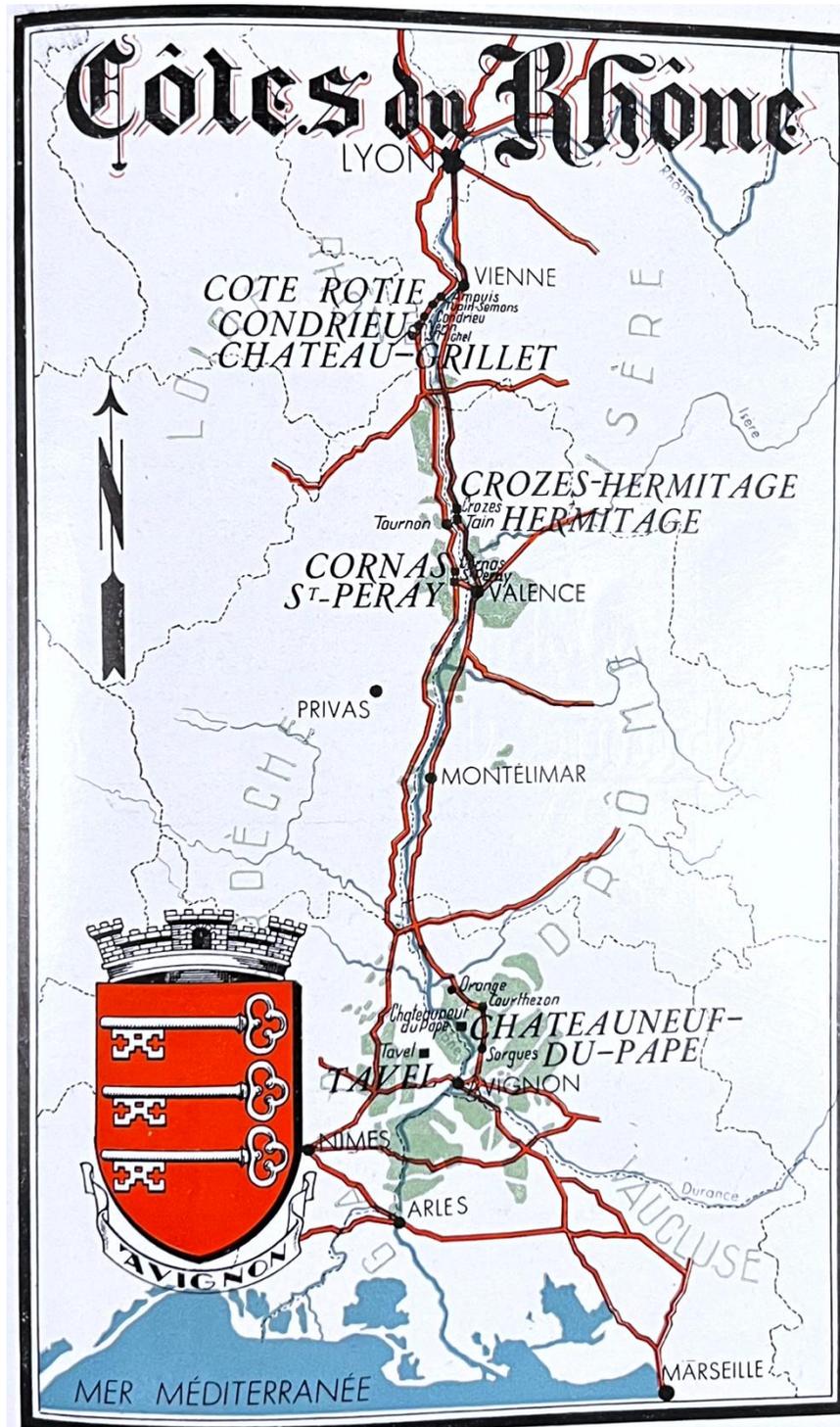
BIÈRE
PAILLETTE

PETITE BIÈRE

Mis en bouteilles par R. PRINGAULT - FÉCAMP

LUTÈCE®

APERITIF PARISIEN



HORS D'OEUVRE

POUR COMMENCER a partager

Duo de Tarama, Toasts	12€
Caviar d'Aubergine	5 €
Tapenade Maison	5 €
Bouchées au Comté	10€
Croquetas de Jambon	10€
St-Marcellin rôti au Miel	8 €

CHARCUTERIES ET SALAISONS

Saucisson <i>beurre cornichons</i>	6 €
Jambon Serrano <i>100gr</i>	12€
Rillettes et Toast	7 €
Jambon Blanc, beurre et cornichons	9 €
Belle Assiette de Charcuteries Assorties	20€

ENTREES

Avocat Vinaigrette	6 €
Poireaux Vinaigrette	8 €
Œufs Durs Mayonnaise	6 €
Saucisson Brioché	9,5€
Burrata et Tomates Cerises	11€/18€
Radis Beurre	5 €
Terrine Maison	9 €
6 Beaux Escargots de Bourgogne	12€



AU COMPTOIR

Toutes boisson alcoolisée doit être accompagnée d'un repas

COCKTAILS

<i>Our Famous Illy</i> Espresso Martini	13 €
Japanese Sleeper <i>Tequila, Melon, Citron, Cointreau</i>	12 €
Armagnac Old Fashion	14 €
Gin St Germain	12 €
Vodka Basilico	13 €
Litchee Martini	14 €
<i>Et tous les classiques au Bar</i>	

TFCE

Apéritif Parisien

Lutèce Spritz <i>Cassis, Crémant de Bourgogne</i>	12 €
Lutèce Smash <i>Menthe, Citron sur Glace pilée</i>	11 €

COCKTAILS SANS ALCOOL

Espresso Martini	11€
Americano	11€
Ricard	6 €
Spritz	11€
Mojito	11€
Cocktail de fruits	10€

CIDRES & BIERES

PAS PAREIL Cidre Brut	33cl	7 €
A LA PRESSION		
MAES <i>Pils 5,2 ° Belgique</i>	25cl	4,5€
	50cl	9 €
GALLIA <i>IPA 4,3 ° Paris</i>	25cl	4,5€
	50cl	9 €
EN BOUTEILLES		
PERONI <i>Nastro Azzuro 5,1 ° Premium Lager Italie</i>	7 €	
PIETRA		7 €
PERONI 0° (sans alcool)		6 €



TARIFS DES BOISSONS

Toutes boisson alcoolisée doit être accompagnée d'un repas

EAUX & SODAS

Vittel, San Pellegrino 50cl/ 1L	5 € / 9 €
Eaux 1L	9 €
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 €
Cacolac	5 €
Charitea Mate <i>Infusion Pétilante Naturelle</i>	6 €
1 / 4 Vittel + Sirop	4 €

JUS

Nectar d'Abricot OU Poire	6 €
Pur Jus de Tomate Bio	6 €
Cocktails sans alcool	11 €

THES & CAFES

Thés Mariage Frères	6 €
<i>Marco Polo, Jasmin, Vert Menthe, Verveine, Camomille</i>	
Expresso, Décaféiné, Allongé	2 €
Café Crème (ou Lait Végétal)	1 €
Sirops <i>Vanille, Caramel</i>	5 €
Capuccino	5 €
Chocolat Chaud	6 €
Chocolat Viennois	6 €



PLATS DE RESISTANCE

PLATS

Croque Monsieur à la Truffe <i>Salade</i>	21€
Burger Pulled-Guignon – <i>Spécialité</i>	17€
<i>Grenailles & Salade</i>	
Le Bœuf Bourguignon <i>Coquillettes</i>	23€
Magret de Canard, Cerises noires, <i>Gratin Dauphinois</i>	24€
Coquillettes à la Truffe (+ Jambon blanc 3 €)	16€
Grande Salade Parisienne	18€
Vitello Tonnato <i>Salade</i>	17€
Boudin Noir de Christian Parra <i>Pommes au Calva, Gratin</i>	22€
Tartare de Bœuf, <i>Grenailles & Salade</i>	19€
Rosbif Mayonnaise, <i>Grenailles & Salade</i>	18€
Saumon Gravlax, <i>Garniture Scandinave</i>	25€



GARNITURES

Supplémentaires

Pommes Grenailles Sautées	5 €
Purée Maison au Beurre	5 €
Ratatouille	5 €
Belle Laitue	5 €
Gratin Dauphinois	6 €

FORMULE DEJEUNER En

semaine

Entrée - Plat

19 €



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

NIEPOORT	Tawny	8 €
NIEPOORT	Ruby	8 €
NIEPOORT	20 ans	14 €
BOTT-GEYL	Gewurz. Vendanges Tardives	12 €

DESSERTS

Tarte Maison du Jour	11€
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

VINS

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

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 €	
Chartreuse Verte	12 €	Rhum Don Papa	13 €	
Chartreuse Jaune	12 €	Rhum Kraken Black	14 €	
Cognac Camus VS	10 €	Cognac	Rhum Zacapa 23 ans	15 €
Camus île de Ré	12 €	Tequila Don Julio	7 €	
Eaux de Vie:		Tequila Don Julio Reposado	9 €	
Mette	14 €	Tequila Patron Silver	13 €	
La Cigogne	11 €	Tequila Patron Anejo	18 €	
Vieille Prune Souillac	13 €	Vodka Grey Goose	14 €	
Gin Hendrick's	12 €	Vodka Guillotine	12 €	
Gin Roku	12 €	Vodka Guillotine Heritage	14 €	
Gin Citadelle	13 €	Whisky Glenlivet	12 €	
Gin Monkey 47 Dry	13 €	Whisky Woodford	13 €	
Basiques :		Whisky Sequoia (T)	12 €	
Vodka / Gin / Whisky.	10 €			



ENGLISH MENU



Starters

STARTERS To Share

Tarama & Toasts	12€
Eggplant Caviar	5 €
Homemade Tapenade	5 €
Comté Cheese Bites	10€
Ham & Cheese Croquetas	10€
Roasted St-Marcellin Cheese with Honey	8 €

HAM & COLD MEATS

Saucisson, butter & pickles	6 €
Serrano Ham 100gr	12€
Rillettes & Toast (pulled pork paté)	7 €
White Ham, butter & pickles	9 €
Big Plate of Ham & Cold Meats	20€

ENTREES

Avocado, Vinaigrette dressing	6 €
Boiled Eggs Mayonnaise	6 €
Sausage in a Brioche	9,5€
Burrata & Cherry Tomatoes	11€/18€
Radish & Butter	5 €
Home Made Terrine	9 €
6 Big Snails of Bourgogne	12€

LUNCHE MENU
Week only
Starters - Main
19 €

Main courses

MAIN COURSES

Croque Monsieur with Truffle Salad	21€
Burger Pulled-Guignon – Spécialité	17€
Potatoes & Salad	
Le Bœuf Bourguignon Macaroni	23€
Duck Breast, Cherry Sauce, Gratiné of Potatoes	24€
Macaroni & Truffle sauce (+ White Ham 3€)	16€
Parisian Salad (ham & cheese)	18€
Vitello Tonnato Salad	17€
Black Pudding, Apple fruit and Gratiné of Potatoes	22€
Beef Tartare, Grilled potatoes & Salad	19€
Rosbif Mayonnaise, Grilled potatoes & Salad	18€
Marinated Salmon, Scandive side	25€



SIDES

Add

Grilled Potatoes	5 €
Mashed Potatoes	5 €
Ratatouille (Vegetables)	5 €
Lettuce	5 €
Potatoes gratiné	6 €

DESERTS

Pie of the Day	11€
Chocolate Cake, Vanilla Ice cream <i>Gluten free</i>	9 €
Baba with Rhum	9 €
French Toast, Vanilla Ice Cream	9 €
Granité Sorbet & Alcohol	12€



HORS D'OEUVRE

POUR COMMENCER a partager

Duo de Tarama, Toasts	12€
Caviar d'Aubergine	5 €
Tapenade Maison	5 €
Bouchées au Comté	10€
Croquetas de Jambon	10€
St-Marcellin rôti au Miel	8 €

CHARCUTERIES ET SALAISONS

Saucisson <i>beurre cornichons</i>	6 €
Jambon Serrano 100gr	12€
Rillettes et Toast	7 €
Jambon Blanc, beurre et cornichons	9 €
Belle Assiette de Charcuteries Assorties	20€

ENTREES

Avocat Vinaigrette	6 €
Œufs Durs Mayonnaise	6 €
Saucisson Brioché	9,5€
Burrata et Tomates Cerises	11€/18€
Radis Beurre	5 €
Terrine Maison	9 €
6 Beaux Escargots de Bourgogne	12€

FORMULE DEJEUNER
En Semaine
Entrée - Plat
19 €

PLATS DE RESISTANCE

PLATS

Croque Monsieur à la Truffe <i>Salade</i>	21€
Burger Pulled-Guignon – <i>Spécialité</i>	17€
<i>Grenailles & Salade</i>	
Le Bœuf Bourguignon <i>Coquillettes</i>	23€
Magret de Canard, Cerises noires, <i>Gratin Dauphinois</i>	24€
Coquillettes à la Truffe (+ Jambon blanc 3 €)	16€
Grande Salade Parisienne	18€
Vitello Tonnato <i>Salade</i>	17€
Boudin Noir de Christian Parra <i>Pommes au Calva, Gratin</i>	22€
Tartare de Bœuf, <i>Grenailles & Salade</i>	19€
Rosbif Mayonnaise, <i>Grenailles & Salade</i>	18€
Saumon Gravlax, <i>Garniture Scandinave</i>	25€



GARNITURES

Supplémentaires

Pommes Grenailles Sautées	5 €
Purée du Jour	5 €
Ratatouille	5 €
Belle Laitue	5 €
Gratin Dauphinois	6 €

DESSERTS

Tarte Maison du Jour	11€
Fondant au Chocolat, Glace Vanille <i>Sans Gluten</i>	9 €
Baba au Rhum	9 €
Pain Perdu Brioché, Glace Vanille	9 €
Granité <i>Sorbet et Eau de Vie du moment</i>	12€

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€