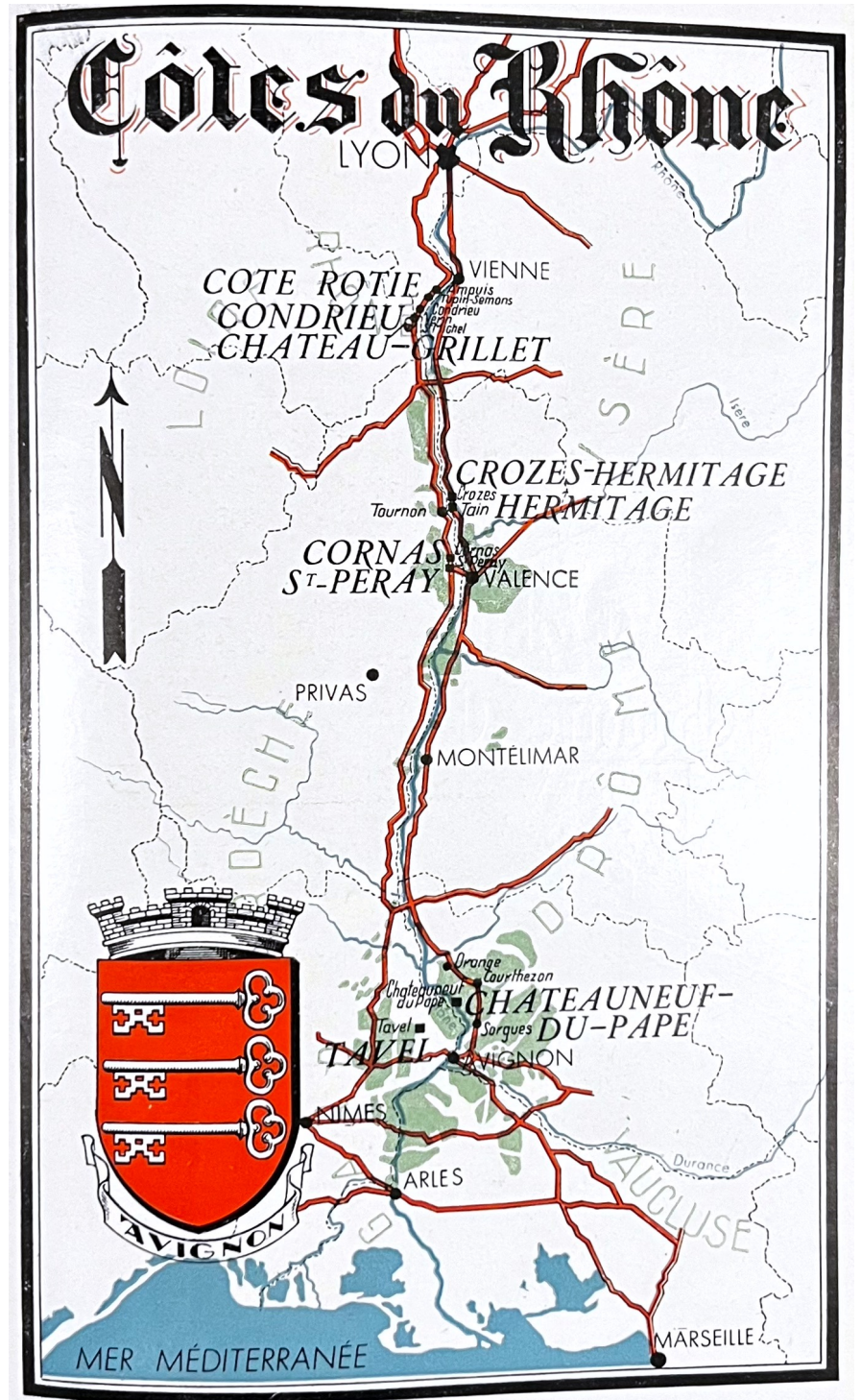




LUTÈCE®
APERITIF PARISIEN



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 beurre cornichons	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 €
Poireaux Vinaigrette	8 €
Oufs Durs Mayonnaise	6 €
Saucisson Brioché	9,5€
Burrata et Tomates Cerises	11€/13€
Radis Beurre	5 €
Terrine Maison	9 €
6 Beaux Escargots de Bourgogne	12€



AU COMPTOIR

Toutes boissons alcoolisées doivent être accompagnées d'un repas

COCKTAILS

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

LUTÈCE

Apéritif Parisien

Lutèce Spritz Cassis, Crémant de Bourgogne	12 €
Lutèce Smash Menthe, Citron sur Glace pilée	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 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 €
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 Infusion Pétillante Naturelle	6 €
1 / 4 Vittel + Sirop	4 €

JUS

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

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

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 *Sans Gluten* 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 € Rhum Zacapa 23 ans 15 €

Cognac 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 & pickeles	6 €
Serrano Ham 100gr	12€
Rillettes & Toast (pulled pork paté)	7 €
White Ham, butter & pickeles	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 €

DESSERTS

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



PLATS DE RESISTANCE

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 beurre cornichons	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 €
Oufs 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 €

Prix TTC, service compris, Menus hors boissons

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 Sorbet et Eau de Vie du moment	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€