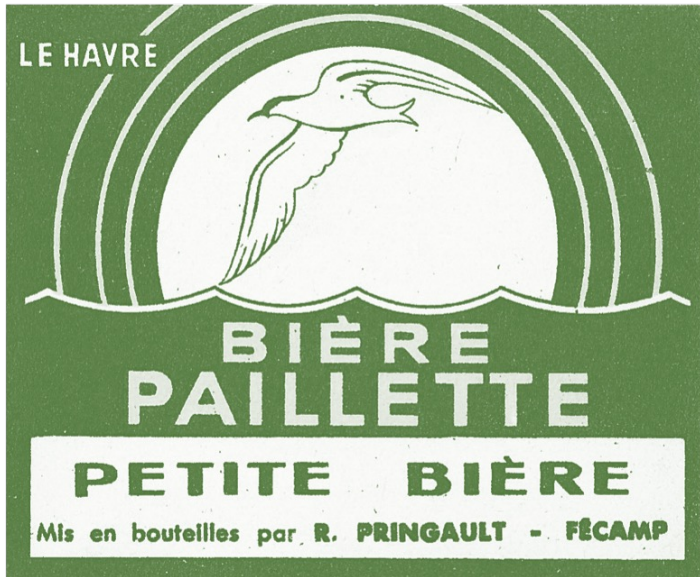
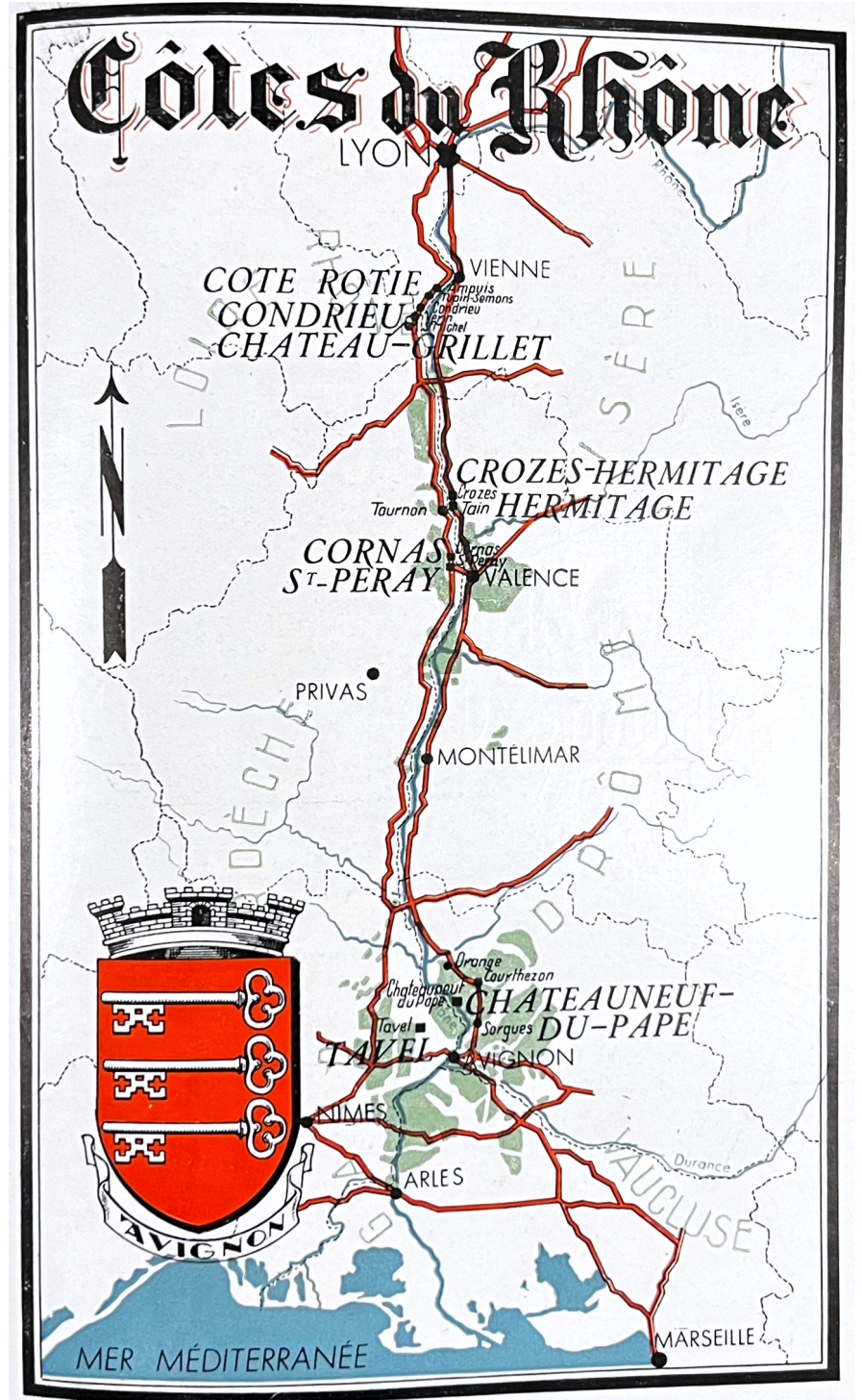




LUTÈCE®

APERITIF PARISIEN



## HORS D'OEUVRE

### POUR COMMENCER

#### A PARTAGER

|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| Duo de Tarama, Toasts         | 14€ |
| Caviar d'Aubergine & Tapenade | 12€ |
| Bouchées au Comté             | 10€ |
| Croquetas de Jambon           | 11€ |
| Saint Marcellin rôti au miel  | 10€ |
| Radis Beurre                  | 5 € |

### CHARCUTERIES ET SALAISONS

|                                         |     |
|-----------------------------------------|-----|
| Saucisson beurre cornichons             | 6 € |
| Jambon Serrano 100gr                    | 15€ |
| Rillettes & Toast                       | 7 € |
| Jambon Blanc, beurre et cornichons      | 12€ |
| Belle Planche de Charcuteries Assorties | 24€ |

### ENTREES

|                                  |                            |
|----------------------------------|----------------------------|
| Coquillages du jour, à l'ardoise | <i>prix selon arrivage</i> |
| Ouf parfait, crème de Morille    | 12€                        |
| Artichaut Vinaigrette            | 14€                        |
| Oufs Durs Mayonnaise             | 6 €                        |
| Terrine Maison                   | 9 €                        |
| 6 Beaux Escargots de Bourgogne   | 17€                        |



## 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 € |
| Litchie Martini                                    | 14 € |
| Et tous les classiques au Bar                      |      |

### LUTÈCE

#### Apéritif Parisien

|                                              |      |
|----------------------------------------------|------|
| Lutèce Spritz Violette, 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 Maison                            | 6 €       |
| 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 Salade                         | 21€ |
| Aubergine à la Parmigiana (végétarien)                     | 19€ |
| Royal Cheese Bourgogne (burger, effiloiché de bourguignon) | 21€ |
| Le Bœuf Bourguignon Coquillettes                           | 24€ |
| Vitello Tonnato                                            | 19€ |
| Magret de Canard, Cerises noires, Gratin Dauphinois        | 24€ |
| Coquillettes à la Truffe (+ Jambon blanc 3 €)              | 18€ |
| Boudin Noir de Christian Parra Pommes au Calva, Gratin     | 22€ |
| Tartare de Bœuf, Grenailles & Salade                       | 21€ |
| Salade Parisienne, Jambon, Œufs durs, Comté                | 19€ |
| Dos de Cabillaud, sauce Vierge, Ratatouille                | 25€ |



### GARNITURES

#### Supplémentaires

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| Pommes Grenailles Sautées | 5 € |
| Purée Grand-Mère          | 5 € |
| Ratatouille Maison        | 5 € |
| Laitue                    | 5 € |
| Gratin Dauphinois         | 6 € |

### FORMULE DEJEUNER

En semaine

Entrée - Plat

21 €





## TROISIEME TEMPS

### FROMAGES

PETITE SALADE VERTE 5 €

|                                              |       |
|----------------------------------------------|-------|
| BEL ASSORTIMENT DE FROMAGES                  | 20€   |
| Comté Affiné 18 mois                         | 10,5€ |
| St Nectaire Fermier                          | 9€    |
| Assortiment de Chèvres                       | 10,5€ |
| Fromages Normands : Camembert, Pont l'Evêque | 12€   |

### VINS DOUX

10cl

|                                           |              |      |
|-------------------------------------------|--------------|------|
| TAYLOR FLADGATE                           | 20 ans Tawny | 12 € |
| TAYLOR FLADGATE                           | 2017         | 8 €  |
| MONBAZILLAC DOM. L'ANCIENNE CURE L'ABBAYE |              | 12 € |

### DESSERTS

|                                                       |     |
|-------------------------------------------------------|-----|
| Tarte Maison du Jour                                  | 11€ |
| Fondant au Chocolat, Glace Vanille <i>Sans Gluten</i> | 9 € |
| Crêpes façon Suzette                                  | 9 € |
| Pain Perdu Brioché, Glace Vanille                     | 9 € |
| Granité <i>Sorbet et Eau de Vie du moment</i>         | 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 Hine VSOP        | 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                        | 14€ |
| Eggplant Caviar & Tapenade             | 12€ |
| Comté Cheese Bites                     | 10€ |
| Ham & Cheese Croquetas                 | 11€ |
| Roasted St-Marcellin Cheese with Honey | 10€ |
| Radish & butter                        | 5 € |

#### HAM & COLD MEATS

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| Saucisson, butter & pickeles         | 6 € |
| Serrano Ham 100gr                    | 15€ |
| Rillettes & Toast (pulled pork paté) | 7 € |
| White Ham, butter & pickeles         | 12€ |
| Big Plate of Ham & Cold Meats        | 24€ |

#### ENTREES

|                                  |                  |
|----------------------------------|------------------|
| Shellfish of the day             | Price on demande |
| Poached Egg & Morels sauce       | 12€              |
| Artichoke & Vinaigrette dressing | 14€              |
| Boiled Eggs Mayonnaise           | 6 €              |
| Home Made Terrine                | 9 €              |
| 6 Big Snails of Bourgogne        | 17€              |

LUNCHE MENU  
Week only  
Starters - Main  
21 €

Prix TTC, service compris, Menus hors boissons



### MAIN COURSES

#### MAIN COURSES

|                                                    |     |
|----------------------------------------------------|-----|
| Croque-Monsieur with Truffle Salad                 | 21€ |
| Melanzane alla Parmigiana (veggie)                 | 19€ |
| Royal Cheese Bourgogne (burger, pulled beef)       | 21€ |
| Le Bœuf Bourguignon Macaroni                       | 24€ |
| Vitello Tonnato                                    | 19€ |
| Duck Breast, Cherry Sauce, Gratiné of Potatoes     | 24€ |
| Macaroni & Truffle sauce (+ White Ham 3e)          | 18€ |
| Black Pudding, Apple fruit and Gratiné of Potatoes | 22€ |
| Beef Tartare, Grilled potatoes & Salad             | 21€ |
| Parisian Salad (Ham, Comté Cheese, Boiled eggs)    | 19€ |
| Cod, Vegetables & Olive Oil sauce                  | 25€ |



#### SIDES

Add

|                          |     |
|--------------------------|-----|
| Sautéed Potatoes         | 5 € |
| Mashed Potatoes          | 5 € |
| Ratatouille (Vegetables) | 5 € |
| Salad                    | 5 € |
| Potatoes gratiné         | 6 € |

#### DESSERTS

|                                                      |     |
|------------------------------------------------------|-----|
| Pie of the Day                                       | 11€ |
| Chocolate Cake, Vanilla Ice cream <i>Gluten free</i> | 9 € |
| Crêpes Suzette (orange Butter & Grand Marnier)       | 9 € |
| French Toast, Vanilla Ice Cream                      | 9 € |
| Granité Sorbet & Alcohol                             | 12€ |