

# Le Marché du Lucas

Collection “Printemps-Eté” - Chef Julien Dumas

L'Equipe vous accueille du **Lundi** au **Samedi**

## CHAMPAGNES

|                                                    |             |
|----------------------------------------------------|-------------|
|                                                    | Coupe 13 cl |
| Champagne Demoiselle Lucas Carton                  | 16 €        |
| Champagne Pommery Grand Cru 2006                   | 22 €        |
| Champagne Pommery “Sur Glace” Cuvée Royal Blue Sky | 28 €        |
| Champagne Pommery Cuvée “Apanage Rosé”             | 28 €        |

## VINS

### VIN BLANC

|                                                                  |             |
|------------------------------------------------------------------|-------------|
|                                                                  | Verre 13 cl |
| Côtes de Provence “Vérité du Terroir” 2017 - Château La Gordonne | 8 €         |
| Douro Blanc 2015 - Terras do Grifo, Portugal                     | 10 €        |
| Chardonnay “Grand Ardèche” 2016 - Maison Louis Latour            | 11 €        |

### VIN ROSE

|                                                                     |      |
|---------------------------------------------------------------------|------|
| Côtes de Provence “La Chapelle Gordonne” 2017 - Château La Gordonne | 11 € |
|---------------------------------------------------------------------|------|

### VIN ROUGE

|                                                                  |      |
|------------------------------------------------------------------|------|
| Côtes de Provence “Vérité du Terroir” 2014 - Château La Gordonne | 8 €  |
| Ventoux “Vox Caritatis” 2017 - Caritas                           | 10 € |
| Cahors “Cuvée Tradition” 1992 - Château Gautoul                  | 11 € |

### VIN DESSERT

|                                               |             |
|-----------------------------------------------|-------------|
|                                               | Verre 10 cl |
| Porto “20 ans” São Pedro das Águias, Portugal | 20 €        |

Prix Nets T.T.C.  
Les chèques ne sont pas acceptés

## FORMULE A 45 €

Entrée / Plat / Dessert

## CARTE

### Maki de Volaille, Ail des Ours

Chicken Maki, Wild Garlic

Ou

### Œuf Frit, Légumes de Printemps

Fried Egg, Spring Vegetables

Ou

### Asperges Blanches, Sureau (supp. 10€)

White Asparagus, Elder

\*\*\*

### Poisson du Jour, Betterave, Pin Douglas

Market Fish of the Day, Beetroot, Douglas Fir Tree Branch

Ou

### Lapin Farci, Pistaches

Stuffed Rabbit, Pistachios

\*\*\*

### Chou Sésame-Citron

Sesame & Lemon Cream Puff

Ou

### Entremet Chocolat-Passion-Banane

Chocolate-Passion Fruit- Banana Entremet

Ou

### Dessert du Jour

Dessert Suggestion of the Day

Viande Origine France

