

# Le Marché du Lucas

Collection "Printemps-Eté" - Chef Julien Dumas

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

## CHAMPAGNES

Champagne Demoiselle Lucas Carton	Coupe 13 cl	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

Côtes de Provence "Vérité du Terroir" 2017 - Château La Gordonne	Verre 13 cl	8 €
Douro Blanc 2015 - Terras do Grifo, Portugal		10 €
Chablis 2018 - Domaine William Fèvre		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 €
Bierzo Quite - Cellier Ortega, Espagne		10 €
Cahors "Cuvée Tradition" 1992 - Château Gautoul		11 €

### VIN DESSERT

Porto "20 ans" São Pedro das Águias, Portugal	Verre 10 cl	20 €
---	-------------	------

**FORMULE A 45 €**

Entrée / Plat / Dessert

## CARTE

Tarte Tatin de Tomates

Tomato Tart Tatin

Ou

Œuf Frit, Courgettes et Yaourt Mentholé

Fried Egg, Courgettes (zucchini) and Mint Yogurt

Ou

Poisson Mariné (supp. 10€)

Marinated Fish

\*\*\*

Poisson du Jour, Verveine

Market Fish of the Day, Lemon Verbena

Ou

Lapin Farci, Aubergine Fumée

Stuffed Rabbit, Smoked Aubergine (eggplant)

\*\*\*

Assiette de Fromage

Cheese

Ou

Mille-feuille Vanille-Framboise

Vanilla & Raspberry Mille-feuille

Ou

Tarte aux Pêches-Reine des Près

Peach & Meadowsweet Tart

Ou

Dessert du Jour

Dessert Suggestion of the Day

*Viande Origine France*

