

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

Tomates Mi-Séchées, Quinoa
Semi-Dried Tomatoes, Quinoa
Ou
Œuf Parfait, Salade de Haricots Verts
Perfect Egg, Green Bean Salad

Poisson du Jour, Curry Vert
Market Fish of the Day, Green Curry
Ou
Lapin Farci, Aubergine Fumée
Stuffed Rabbit, Smoked Aubergine (eggplant)

Assiette de Fromage
Cheese
Ou

Fraisier Coco
Strawberry & Coconut “Fraisier”
Ou

Éclair Citron-Framboise
Lemon-Raspberry Éclair
Ou
Dessert du Jour
Dessert Suggestion of the Day

Viande Origine France