
Les apéritifs

| | |
|--|-----|
| Champagne Pommery brut Apanage | 20e |
| Champagne Pommery rosé Apanage | 24e |
| Champagne Pommery cuvée Louise | 30e |
| Kir maison | 14e |
| Autres apéritifs (Martini, Lillet, Suze) | 9e |

Les vins blancs

| | |
|--|-----|
| Maremma Toscana Sasso bianco, Mantellassi 2018 | 14e |
| Touraine Sauvignon, Domaine des Cray 2019 | 16e |
| Côtes de Provence La Chapelle Gordonne, Château la Gordonne 2017 | 18e |

Les vins rouges

| | |
|--|-----|
| Côtes du Rhône, Domaine Saint Cosme 2017 | 12e |
| Sancerre, Domaine P.Prieur 2018 | 14e |
| Douro, Domaine Terras do Grifo 2014 | 16e |

Les autres boissons

| | | | |
|---|----|-----------------|----|
| Bière BapBap, Paris XI - 33cl | 7e | Evian 50cl | 6e |
| IPA, Blanche, Blonde Bio | | Badoit 50cl | 6e |
| Sodas et jus de fruits - 33cl | 6e | Chateldon 75 cl | 8e |
| <i>Coca-Cola, jus de pomme, abricot</i> | | | |

Thés, cafés et digestifs

| | |
|---------------|----|
| Espresso | 5e |
| Cappuccino | 6e |
| Thé, infusion | 5e |

Digestifs de la maison 12e
Cognac, Armagnac, Whisky, Grappa



RESTAURANT. n.m.*

En 1766, un certain Boulanger – nom prédestiné – ouvrit à Paris, rue des Poulies (aujourd'hui, rue des Francs-Bourgeois), un établissement où l'on n'acceptait que des dîneurs à l'exclusion de la clientèle assoiffée des cabarets. On n'y servit d'abord que des consommés, des œufs, des volailles au gros sel.

Boulanger avait fait peindre sur sa devanture une enseigne avec une inscription en latin de cuisine qui se terminait par «*ego restaurabo vos*» que nous traduirions par «*Venez, vous dont l'estomac crie misère et je vous restaurerai*». Restaurer, le mot fit fortune.

On dit d'abord un *restaurat* puis un restaurant.

**L'innovation fut accueillie avec faveur
... et Paris se couvrit de restaurants.**

MENU DU PETIT LUCAS

Restaurant ouvert du mardi au samedi
de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 21h30
Suivez-nous sur Instagram @lucascartonparis

Menu cuisine joviale

45e

Salade de betterave de nos producteurs
yaourt à l'origan, anguille fumée

Pêche du jour en farce fine, courgettes
émulsion à la reine des prés et au curry

Dessert au choix dans le chariot des pâtisseries

Menu des gastronomes

70e

Pâté en croute de canard Apicius
sucrine maraîchère, pomme safranée

Pavé de thon rouge cuit au barbecue japonais
sauce vierge épicée

Travers de porc confit aux épices
manteau végétal

Dessert au choix dans le chariot des pâtisseries

*Prix en euros TTC. Service compris. Origine Viande : France.
Plats faits maison. Liste des allergènes disponible sur demande.*

Les entrées

Salade de betteraves de nos producteurs
yaourt à l'origan, anguille fumée 17e

Pâté en croute de canard Apicius
sucrine maraîchère, pomme safranée 24e

Foie gras terrine aux baies de Tasmanie
condiment figue et oignon 34e

Tartare de Sériole à la feuille de shiso
pastèque jaune et jeunes pousses 32e
(supplément Caviar Studia d'Aquitaine 10g/25e)

Les plats

Pavé de thon rouge cuit au barbecue japonais
sauce vierge épicée 29e

Crevettes des Marais Poitevin croustillante
sauce Cajun et légumes sautés 28e

Œuf de poule, légumes de nos producteurs
émulsion reine des prés et curry 19e

Entrecôte de boeuf Salers d'Arnaud Billon
fumée à la sarriette, jus court 13e les 100g

Volaille fermière du Perche à l'estragon
artichauts et consommé herbacé 27e

Travers de porc confit aux épices, manteau végétal
céleri en différentes textures 25e

Sélection de fromages du bassin francilien 15e

Le chariot des pâtisseries du Petit Lucas

1 gourmandise... évidemment 12e

Le chariot... à volonté ! 20e

GOURMAND.E. *

Personne qui aime la bonne chère, qui mange parfois avec excès mais toujours des morceaux choisis. [...] Être gourmand est un brevet de longévité car «quand les gourmands sont devenus sobres, dit Voltaire, ils vivent cent ans». [...] Être gourmand est aussi un brevet d'intelligence. Maupassant a écrit quelque part : «Il n'y a que les imbéciles qui ne soient pas gourmands».

À bon entendeur !