
Les apéritifs

Champagne Vranken, Demoiselle Tête de Cuvée	18e
Champagne Pommery, Rosé Apanage	24e
Champagne Pommery, Cuvée Louise	30e
Kir maison	14e
Autres apéritifs (Martini, Lillet, Suze)	12e

Les vins blancs

Chablis, Cuvée prestige, Domaine Chevallier 2019	14e
Touraine Sauvignon, Domaine des Cray 2019	16e
Côtes de Provence La Chapelle Gordonne, Château la Gordonne 2017	18e

Les vins rouges

Maury Sec, Domaine Vieux Solitaire 2017	14e
Douro, Terras do Grifo 2014	16e
Sancerre, Domaine Vacheron 2019	18e

Les autres boissons

Bière BapBap, Paris XI - 33cl	8e	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, jus de raisin</i>			

Thés, cafés et digestifs

Espresso	5e
Cappuccino	6e
Thé, infusion	5e

Digestifs de la maison **à partir de 16e**
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 13h30 et de 19h00 à 21h30
Suivez-nous sur Instagram @lucascartonparis

Menu cuisine joviale

45e

Soupe de courge et châtaigne
crème montée curry et reine de prés

Œuf de poule, légumes racine
émulsion topinambour, grué de cacao et café

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
chou kake sauté et thé fumé

Échine de porc fumée à la flouve odorante
poireaux grillés et jus corsé

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

Soupe de courge et châtaigne
crème montée curry et reine de prés 14e

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 raisin-gingembre 34e

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

Les plats

Pavé de thon rouge cuit au barbecue japonais
chou kale sauté et thé fumé 29e

Saint-Jacques snackées à la plancha
céleri, sauce pomme-agrume 34e

Œuf de poule, légumes racine
émulsion topinambour, grué de cacao et café 19e

Côte de veau en croûte
marinée au sapin Douglas, jus court 12e les 100g

Échine de porc fumée à la flouve odorante
poireaux grillés et jus corsé 25e

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

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 !