
Les apéritifs

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

Les vins blancs

Côtes de Provence, Vérité du Terroir, Château La Gordonne, 2019	10e
VDF, Maila Blanc, Domaine Mirmanda, 2020	12e
Chablis, Cuvée Prestige, Domaine Chevallier, 2019	14e

Les vins rouges

Côtes de Provence, Vérité du Terroir, Château La Gordonne, 2015	10e
IGP Les Hauts de Monteillet, Domaine du Monteillet, 2019	12e
Macon Rouge, Maison Guillot-Broux, 2018	14e

Les autres boissons

Bière BapBap, Paris XI - 33cl	8e	Evian 50cl	6e
IPA, Blanche, Blonde Bio		Badoit 50cl	6e
Sodas - 33cl	8e	Chateldon 75 cl	8e
Jus de fruits Alain Milliat - 33cl	10e		

Thés, cafés et digestifs

Espresso	6e
Cappuccino	6e
Thé, infusion	6e

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 *restaurant* 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 19h30 à 21h30
Suivez-nous sur Instagram @lucascartonparis

Menu cuisine joviale 45e

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

Parmentier de pêche du jour
émulsion piquillos-Nantua

Dessert au choix

Menu des gastronomes 70e

Pâté en croûte au foie gras
de la bassecour Percheronne, sucrine

Quenelle de Saint-Jacques
sauce Nantua, fondue de poireaux

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

Dessert au choix

*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 croûte de la bassecour Percheronne
sucrine et foie gras 24e

Foie gras terrine aux baies de Tasmanie
condiment poire-gingembre 34e

Gravlax de bar de ligne
crème citron-vodka-aneth 34e
(supplément Caviar Sturia d'Aquitaine 10g/30e)

Les plats

Quenelle de Saint-Jacques
sauce Nantua, fondue de poireaux 29e
(supplément Truffe Noire Mélanosporum 5g/20e)

Sole meunière, purée de pommes de terre 44e (350g)

Œuf de poule, champignons
lard de Colonnata et mousse de pommes de terre à l'huile d'olive 18e

Veau bien élevé en croûte marinée au sapin Douglas
jus court et blettes de couleur 32e

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

Blanquette de volaille
légumes et boulghour 26e

Sélection de fromages du bassin francilien 15e

Les pâtisseries du Petit Lucas

Au choix
parmi les propositions du jour 12e

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 !