
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 Monteuillet, Domaine du Monteuillet, 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 *restaurat* puis un restaurant.

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

Menu

Restaurant ouvert du mardi au samedi
de 12h00 à 13h30 et de 19h30 à 21h30

Menu cuisine joviale

45e

Œuf mimosa moderne, épinards et cresson

Quenelle de poisson de ligne
poireaux grillés, bouillon poireau et gingembre

Tiramisu

Menu des gastronomes

70e

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

Merlu, poireaux grillés
bouillon poireau et gingembre

Échine de porc fumée à la flouve odorante
asperges vertes rôties et jus corsé

Dessert au choix

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 !

Suivez-nous sur Instagram @lepetitlucas_paris



Les entrées

Poireau vinaigrette comme un jardin printanier 15e

Œuf mimosa moderne, épinards et cresson 15e

Salade de betteraves de nos producteurs
chèvre frais, noisettes, vinaigre de sakura et oxalys 22e

Pâté en croûte
de la bassecour Percheronne et sucrine 24e

Asperges de Roland Rigault,
béarnaise de salicorne 26e
(supplément Caviar Sturia d'Aquitaine 10g/20e)

Les plats

Merlu, poireaux grillés
bouillon poireau et gingembre 34e

Sole meunière, purée de pommes de terre (ou garniture au choix) 44e (350g)

Quenelle de poisson de ligne
asperges blanches et beurre blanc herbacé 26e

Œuf de poule, asperges blanches
ail des ours et Chartreuse 24e

Raviole de boeuf
consommé herbacé et légumes croquants 19e

Saucisson brioché,
salade et jus de viande condimenté 22e

Échine de porc fumée à la flouve odorante
asperges vertes rôties et jus corsé 25e

Veau bien élevé en croûte marinée à la sariette
jus court et blettes de couleur 34e

Sélection de fromages du bassin francilien 15e

Les pâtisseries

Tiramisu 10e

Baba Rhum & agrumes 12e

Petit gâteau à la cacahuète et chocolat au lait 12e

Dessert du jour 10e

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