
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

Douro, Portugal, Terras do Grifo, 2019	10e
Les Hauts de Monteuillet, Stéphane Montez, 2020	12e
Chablis, Cuvée Prestige, Domaine Chevallier, 2020	14e

Les vins rouges

Cairanne, Peyre Blanche, Famille Perrin, 2019	10e
Cibelle rouge, Domaine Mirmanda, 2020	14e
Bourgogne Côte d'Or, Pinot Noir, Domaine Alain Jeanniard, 2018	18e

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	10e
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 18e**
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

Salade de maquereau et pommes de terre
velour d'anchois

Classique navarin d'agneau

Finger au chocolat grand cru
crème légère infusée au café

Menu des gastronomes

70e

Tarte estivale de poisson,
poivron, aneth et fenouil

Quenelle de poisson, mijoté de moules et poivron
persil et émulsion safran

Suprême de volaille contisée sous la peau
ail noir et haricots pluriels

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

Œuf mimosa moderne
épinards et cresson [seul.e ou à partager] 15e / 20e

Bao frit d'agneau et marjolaine
yaourt curry condimenté [seul.e ou à partager] 18e / 22e

Tarte estivale de poisson,
poivron, aneth et fenouil [seul.e ou à partager] 19e / 23e

Salade de maquereau et pommes de terre
velour d'anchois 17e

Tataki de thon rouge, tomate marinée
crème crue et marjolaine [seul.e ou à partager] 30e / 35e
(supplément Caviar Sturia d'Aquitaine 10g/25e)

Les plats

Aiguillette de Saint-Pierre meunière
carottes, miel et citron, sauce «ram-ram» 34e

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

Quenelle de poisson, mijoté de moules et poivron
persil et émulsion safran 24e

Fleurs de courgettes farcies de courgette
bourgeon de sapin 20e

Classique navarin d'agneau 21e

Suprême de volaille contisée sous la peau
ail noir et haricots pluriels 28e

Filet de bœuf du Perche maturé aux algues
sauce condimentée et aubergines confites whisky-miso 42e

Sélection de fromages du bassin francilien 15e

Les pâtisseries

Dessert du jour 10e

Tarte aux fraises et marmelade de rhubarbe 12e

Finger au chocolat grand cru, crème légère infusée au café 12e

Petit gâteau subtilement parfumé à la rose, coeur de citron jaune 12e

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