
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

Tomate marinée, crème crue fumée et marjolaine
vinaigrette perlée

Classique navarin d'agneau
ou
Mijoté de lotte, curry façon thaï

Finger au chocolat grand cru
crème légère infusée au café

Menu des gastronomes 70e

Tomate marinée, crème crue fumée et marjolaine
vinaigrette perlée

Poulpe grillé au paprika fumé
pommes de terre nouvelles

Suprême de volaille contisé sous la peau
ail noir et courgettes fumées

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

Tomate marinée, crème crue fumée
marjolaine et vinaigrette perlée [*seul.e ou à partager*] 15e/20e
Supp. Caviar d'Aquitaine 10g / 25e

Tarte fine de légumes estivaux
olives taggiasche, pickles d'oignons 16e

Meli-Melo de légumes et sériole
marinade piméntée, vinaigrette brocoli, sésame et coriandre 21e

Ceviche de thon rouge
concombre, maïs grillé et yuzu [*seul.e ou à partager*] 22e / 28e

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

Les plats

Mijoté de lotte, curry façon thaï 19e

Poulpe grillé au paprika fumé
pommes de terre nouvelles 29e

Crevettes des Marais Poitevin croustillante
sauce Cajun et légumes sautés 29e

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

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

Premiers champignons...
«mole», verjus, grué et pimprenelle 21e

Classique navarin d'agneau 21e

Suprême de volaille contisé sous la peau
ail noir et courgettes fumées 28e

Le classique tartare de bœuf au couteau
assaisonné au plateau, frites et condiment tomate 25e

Sélection de fromages du bassin francilien 15e

Les pâtisseries

Dessert du jour 10e

Tarte aux figes et crème onctueuse vanille de Madagascar 12e

Finger chocolat infusé à la cardamome verte, crème légère fruit de la passion 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.