
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
Douro, Portugal, Terras do Grifo, 2019	10e
Les Hauts de Monteillet, Stéphane Montez, 2020	12e

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

39e

Entrée

◆
Plat

◆
Dessert

Menu des gastronomes

70e

Thon cru mariné, yaourt au poivre de Madagascar
betterave, chips de riz

◆
Saint-Jacques cuites meunière
et carottes sauce rau-ram

◆
Suprême de volaille
dauphines de topinambour, jus herbacé

◆
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

Soupe réconfort du moment ! 16e

Tarte fine croustillante de sardine
marmelade d'oignons et pickles de légumes 18e

Huîtres n°3 Perle-Blanche de Bourcefranc 22e/6 (4e/unité)
[seule ou à partager]

Pâté en croûte de gibier, confiture d'airelles et petite salade 24e
[seule ou à partager]

Tourte de pommes de terre et Brie de Seine et Marne 20e

Thon cru mariné, yaourt au poivre de Madagascar
betterave, chips de riz [seule ou à partager] 22e / 28e

Les plats

Matelotte de poisson, sauce au poivre de Tasmanie 21e

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

Saint-Jacques cuites meunière
et carottes sauce rau-ram 34e

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

Homard breton entier grillé à la plancha 80e (600g)
purée de pommes de terre (ou garniture au choix)

Champignons de saison et «mole» de Rey 19e

Veau du Perche, racines et sauce au poivre 25e

Suprême de volaille
dauphines de topinambour, jus herbacé 28e

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

Sélection de fromages du bassin francilien 16e

Les pâtisseries

Dessert du jour 10e

Tarte tatin, biscuit moelleux à la noisette, crème légère vanille-tonka 12e

Finger chocolat infusé à la cardamome verte, crème légère fruit de la passion 12e

Tarte au citron, crème infusée au romarin 12e

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