

---

### Les apéritifs

Champagne Vranken, Demoiselle Tête de Cuvée	18e
Champagne Pommery, Rosé Apanage	22e
Kir maison	14e
Autres apéritifs (Martini, Lillet, Suze)	12e

---

### Les vins blancs

Douro, Terras Do Grifo, 2019	10e
Verdicchio Dei Castelli Di Jesi, Classico Sartarelli, 2018	12e
Le blanc sec de Suduiraut, Château Suduiraut, 2020	14e
Côte du Roussillon, «De-ci de-là», Domaine Modat, 2020	18e

---

### Les vins rouges

Cairanne, Famille Perrin, 2019	10e
Côtes de Provence, Vérité du Terroir, Château La Gordonne, 2015	12e
Côtes du Roussillon, Cibelle, Domaine Mirmanda, 2020	14e
Côtes d'Or, Pinot noir, Domaine Alain Jeanniard, 2020	18e

---

### Les autres boissons

Bière BapBap, Paris XI - 33cl	8e	Bulle de Ruche, hydromel extra brut	12e
<i>Pale ale, Pilsner</i>			
Sodas - 33cl	8e	Evian 50cl	6e
Jus de fruits Alain Milliat - 33cl	10e	Badoit 50cl	6e
		Chateldon 75 cl	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

Pâté en croûte de volaille  
confit de coing et petite salade

◇

Saint-Jacques cuites meunière  
endives braisées à l'orange sanguine

◇

Veau du Perche  
racines et sauce au poivre

◇

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

Rémoulade de céleri, curry et raisins marinés au cognac 16e

Pâté en croûte de volaille, confit de coing et petite salade  
*[seul.e ou à partager]* 24e / 28e

Œuf de poule et truffe melanosporum,  
Briard de Seine et Marne et épinards 26e

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

## Les plats

Sauté-minute de seiche, crème chorizo et riz venere 21e

Saint-Jacques cuites meunière  
endives braisées à l'orange sanguine 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 90e (600g)  
purée de pommes de terre *(ou garniture au choix)*

Champignons de saison et «mole» de Rey 19e  
*Supplément truffe +25e*

Veau du Perche, racines et sauce au poivre 25e

Suprême de volaille  
céréales, coriandre et sauce suprême fumée 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

Flan pop-corn & caramel à la fève tonka 12e

Finger chocolat «comme une forêt noire» 12e

Tarte aux marrons & kumquat corse 12e

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