



RESTAURANT DE GASTRONOMIE  
**JOVIALE**

Restaurant ouvert du mardi au samedi  
de 12h00 à 13h30 et de 19h30 à 21h30  
Suivez-nous sur Instagram @lepetitlucas\_paris

**Menu du jour, suggestions du Chef**  
39e / personne

Entrée  
◇  
Plat  
◇  
Dessert

**Le menu des gourmets, au choix dans la carte** 70e / personne

3 assiettes salées + 1 dessert

**La cuisine joviale**

Petites assiettes à partager

60e / personne

3 Entrées, 3 plats, 1 fromages et 2 desserts

**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	25e
Œuf de poule sabayon au fromage fermier et épinards	19e
Coeur de romaine juste snacké au barbecue anchois, parmesan et câpres	17e

**Les plats**

Ventrêche de thon, sabayon au verjus et beurre fumé	28e
Saint-Jacques cuites meunière bouillon mousseux aux choux	35e
Sole meunière, beurre monté au citron	45e (350g)
Champignons de saison et «mole» de Rey (servi sans garniture)	20e
Suprême de volaille du Perche contisée aux champignons	29e
Le classique tartare de bœuf au couteau assaisonné au plateau	28e
Filet de boeuf d'Arnaud Billon aux épinards sauce aux poivres	35e

Tous nos plats sont proposés avec une garniture au choix :  
frites maison, purée de pommes de terre, légumes du Val d'Oise, salade

Sélection de fromages du bassin francilien 16e

**Les pâtisseries**

Flan chocolat et praliné noisette	12e
Petit gâteau au fruit de la passion, pomme Delcorf et poivre de Timut	12e
Tarte au citron yuzu , amande & mousse légère à la fleur d'oranger	12e

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