



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
5 Entrées, 5 plats, 1 fromages et 2 desserts

La pause gourmande
... **Le goûter du Lucas Carton***
Venez-découvrir
notre salon de thé tous les samedis
de 15h30 à 18h00

48 euros / personne

Les entrées

La soupe du moment	16e
Asperges vertes, sabayon verjus et jeunes pousses	21e
Sardines en escabèche et sauce romesco	18e
Pâté en croûte de volaille, confit de rhubarbe et petite salade	25e
Œuf de poule sabayon au fromage fermier et épinards	19e

Les plats

Pavé de thon laqué et sauce vierge	35e
Sole meunière, beurre monté au citron	45e (350g)
Asperges blanches, bouillon estragon et ail des ours (plat servi sans garniture)	22e
Suprême de volaille du Perche herbacé	25e
Agneau confit à la menthe, siphon à la feta	30e
Tartare de thon assaisonné au plateau	35e
Filet de boeuf d'Arnaud Billon sauce aux poivres	38e

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 18e

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.