

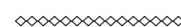


LE PETIT
LUCAS
RESTAURANT DE GASTRONOMIE
JOVIALE

Menu du jour · 39€ / personne
Sélection du Chef

Chef's choice

Entrée
Starter
+
Plat
Main
+
Dessert
Dessert



La cuisine joviale · 60€ / personne
Petites assiettes à partager

Small plates to share

3 entrées, 3 plats, 1 fromage et 2 desserts
sélectionnés par notre Chef, à partager entre les convives

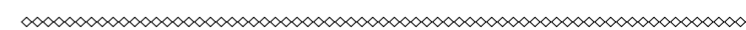
*3 starters, 3 main courses, 1 cheese and 2 desserts
selection by our Chef*

le Pâlé-en-croûte 25€
French traditionnal pâté made

les Poireaux vinaigrette façon mimosa 18€
Leeks and vinaigrette, deviled-eggs

la Laitue, thon & câpres 25€
Our version of Ceasar Salad with lettuce, tuna, capers

la Soupe de tomates, sorbet basilic 20€
Our version of tomato gaspacho, basil sorbet (VG)



le Tataki de thon, sauce soja 28€
tuna tataki, soja sauce

la Courgette violon rôtie 25€
sauce basilic, pistache et parmesan
Zucchini, basil sauce, pistachios and parmeggiano

la Belle entrecôte francilienne 35€
sauce aux poivres rares
Entrecôte, rare-pepper sauce

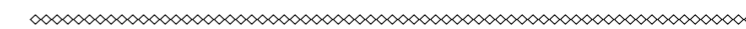
les Linguine de saison 19€
Linguine of the week

la Volaille sauce diable 30€
Our local poultry with «sauce diable»

le Tartare de bœuf au plateau 35€
Beef Tartare and seasoning

la Sole meunière 45€
Sole Meunière

Accompagnements 8€
Frites, légumes de saison, purée ou salade
French fries, local vegetables, mashed potatoes or salad



la Sélection de Fromages 25€
Cheese selection from our region

mon Petit chou 15€
Profiterole with chocolate

l'Île flottante vanille caramel 15€
Vanilla & caramel île flottante

le Soufflé glacé au Grand-Marnier 18€
French soufflé with Grand Marnier

l'Incontournable tarte aux fraises 15€
Strawberry tart