

Aperitifs

Ricard, Pastis 2cl	4.00
Martini rosso, bianco, dry 5cl	4.20
Porto rouge 5cl	5.00
Campari 5cl	6.00
Americano "Maison" 6cl	7.50
Americano Gin 8cl	9.00
Suze, Muscat 5cl	4.20
Kir 12cl	3.60
"Spécialité" Kir au Crémant 12cl	7.00
Kir Royal cassis, pêche ou mûre 12cl	9.00

Whiskies 4cl

J&B, Jameson, William Lawson	7.00
Chivas 12 ans	10.00
Jack Daniel's	8.50
Jack Daniel's Single Barrel	13.00
Four Roses	8.50
Glenfiddich 15 ans	10.50
Wild Turkey 8 ans	13.00
Knockando	13.00
Pichet Coca-Cola ou jus d'orange 25cl	3.00

Bières

Heineken Long Neck, Carlsberg 33cl	5.50
Pelforth brune, Smirnoff Ice 33cl	5.50
Desperados, Corona, Guinness 33cl	6.20
Amstel Free sans alcool 33cl	5.00
Supplément Picon 2cl	1.70
-	-
Pression	25cl 50cl 100cl
Stella	3.50 7.00 14.00
Leffe	4.00 8.00 16.00
Hoegaarden	4.00 8.00 16.00

Boissons Fraîches

Coca-Cola, Coca-Cola light 33cl	4.00
Coca-Cola 50cl	5.90
Orangina 25cl	4.30
Schweppes, Canada Dry 20cl	4.00
Limonade 25cl	3.50
Ricqlès 25cl	4.00
Lipton Ice Tea 25cl	4.30
Gini 20cl	4.30
Cacolat 20cl	4.00
Perrier 33cl	4.10
Cidre La Cidraie 33cl	4.60
Jus de fruits 25cl	3.60
Orange, pamplemousse rose, ananas, abricot, tomate, raisin, pomme	
Orange ou citron pressé	4.60
-	-
Eaux	25cl 50cl 100cl
Vittel	3.50 3.70 4.90
San Pellegrino	- 4.30 6.10
Eau de Perrier	- 4.30 -
Vichy	3.50 - -

Boissons Chaudes

Café expresso ou décaféiné	2.20
Double café	4.40
Café crème	3.40
Grand crème	4.00
Café viennois	4.70
Cappuccino	4.50
Chocolat	4.00
Thé, infusion Demandez notre carte !	4.00
Lait chaud ou froid	3.00
Vin chaud	4.20
Grog 4cl	5.00
Viandox	4.20
Irish Coffee 4cl	8.50

Le Luco

www.le-luco.com / info@le-luco.com

Cocktails

Le Luco Gin, Grand Marnier, crème de banane, crème de fraise des bois	8.00
Le Lucotitius gin, curaçao bleu, jus de pamplemousse	8.00
Tequila Sunrise tequila, jus d'orange, grenadine	8.00
Gremlin's Malibu, curaçao bleu, jus d'orange, nectar de banane	8.00
Planteur rhum, jus de goyave, nectar de citron vert, grenadine	8.00
Russian Sun vodka, liqueur de melon, jus d'ananas, jus d'orange, grenadine	8.00
Caipirinha Cachaça, sucre de canne, citron vert	8.00
Chiquita vodka, liqueur de banane, jus de citron vert, 1/2 banane	8.00
Bloody Mary vodka, jus de tomate, sel de céleri, tabasco	8.00
Sans alcool Eté indien goyave, citron vert, grenadine	8.00

Vins

Blancs aoc

	Verre 15cl	Pichet 25cl	Pichet 50cl	Bout. 75cl
Chablis Laroche	5.80	9.70	19.40	29.00
Sancerre Les Broux	5.90	9.90	19.90	29.80
Muscadet Château de l'Aulnay	-	-	-	17.50
Bourgogne Aligoté Les Planchants	-	-	-	21.90
Chardonnay Vin de Pays d'Oc Le Sudiste	3.70	6.20	12.30	18.50

Alsace aoc

Gewurztraminer Hans Schaeffer	-	-	-	24.00
Riesling Hans Schaeffer	4.20	7.00	14.00	20.90
Tockay Pinot Gris Hans Schaeffer	-	-	-	26.00
Pinot Noir Hans Schaeffer	-	-	-	23.70

Rosés aoc

Provence Saint-Tropez	4.00	6.70	13.30	20.00
Tavel Prieuré de Montezargues	5.20	8.70	17.30	26.00

Loire aoc

Saumur Champigny Les Chanteraines	4.00	6.70	13.30	20.00
Chinon Les Chadelières	-	-	-	22.50

Côtes du Rhône Villages aoc

Côtes du Rhône Domaine de la Renjarde	4.00	6.70	13.30	20.00
---------------------------------------	------	------	-------	-------

Bordeaux aoc

Bordeau Supérieur Ch. Guillot	4.20	7.00	14.00	21.00
Saint Emilion Château Tour de Beauregard	-	-	-	34.00
Haut-Médoc Ch. Picourneau	-	-	-	26.40
Graves Ch. Maderot	-	-	-	28.00

Vins en carafe

Côtes du Rhône Rochadour	3.30	5.50	11.00	-
--------------------------	------	------	-------	---

Champagnes

Julien Maxence Champagne de propriété Coupe 12cl	8.80
Julien Maxence Champagne de propriété Bout. 75cl	46.00
Moët & Chandon Brut Impérial Bout. 75cl	65.00

Alcools 4cl

Cognac Hennessy	6.50	Rhum Baccardi ou Saint James	7.00
Armagnac Château de Laubade	6.00	Fernet Branca	7.00
Armagnac XO Château de Laubade	14.00	Manzana Verde	5.00
Marc des hospices de Beaune	14.00	Mandarine Impériale	7.50
Calvados vsop	7.50	Bailey's, Marie Brizard	7.50
Vodka Eristoff	5.00	Cointreau, Grand Marnier	7.50
Vodka Zubrowka	7.50	Poire, mirabelle, framboise	8.00
Get 27, Get 31	7.00	Poire William Morand	13.00
Gin Gordon's, Malibu	6.00	Vieille prune de Souillac	12.00

Formules

Servies uniquement le midi du lundi au vendredi

Top Forme 14.50€

Salade composée
Ratatouille, pommes vapeurs
Brochette de volaille ou de poisson grillés
Salade de fruits frais de saison
Fromage blanc

Gourmand pressé 21.50€

Entrecôte grillée de Salers
Frites croustillantes
Salade au roquefort
Verre de vin ou 1/4 de Vittel ou Demi Stella

Entrées

Œuf dur mayonnaise	4.50
Filets de hareng pommes à l'huile	4.90
Salade de tomates	4.90
Douze escargots beurre aillé	15.00
Assiette de crudités	6.00
Assiette paysanne	9.00
Assortiment de charcuterie, bocal de cornichons	
Assiette de jambon cru	11.50
Assiette baltique	14.00
Saumon fumé, toasts et citron	
Foie gras de canard "Maison"	17.80
Et son verre de Gaillac doux	

Soupes

Gratinée à l'oignon	6.50
Soupe de poisson "Comme à Marseille"	7.50
Potage de légumes de saison	6.10

Fromages

Grande assiette gourmande	9.00
Sélection de fromages du terroir	
Camembert	4.10
Roquefort	4.20
Cantal	4.90
Crottin rôti sur toast et sa salade	9.10
Emmental	3.50
Chèvre	4.50
Pont l'Evêque	4.20

Sucreries

Crème brûlée mais pas trop	4.70
Salade de fruits frais de saison	4.90
Crème caramel "Maison"	4.10
Mousse au chocolat	4.10
Fromage blanc nature	3.60
Fromage blanc	4.60
A la crème, aux herbes ou aux fruits frais	
Tarte aux pommes	4.70
Moelleux au chocolat	4.80

Glaces

Pêche Melba	7.50
glace vanille, gelée de groseille, pêche au sirop, chantilly	
Coupe Jack	7.50
glace vanille, fraise, salade de fruits frais, chantilly	
Banana Split	7.50
glace vanille chocolat, fraise, banane, sauce chocolat, chantilly	
Colonel	7.50
sorbet citron, vodka	
3 boules au choix	5.50
Accompagnement Chantilly	0.50

Le Luco

www.le-luco.com / info@le-luco.com

Salades

Luco salade, tomates, haricots verts, jambon cru, emmental, œuf	10.00
Tivoli salade, tomates, crevettes, saumon fumé, sauce cocktail	11.80
Potinière salade, tomates, haricots verts, gésiers confits, magret séché, toast	10.50
Niçoise salade, tomates, haricots verts, œuf, thon, anchois, poivron, olives, pommes de terre, oignons	10.00
Folle salade, tomates, haricots verts, foie gras, saumon fumé, chèvre chaud	15.20
Central Park salade, poulet, lardons, maïs, pommes de terre, œuf poché	9.60
Verts pâturages salade, tomates, cantal, camembert, roquefort, chèvre	13.00
Potagère seulement des légumes, toujours des légumes, servie chaude ou froide	7.70

Marché du Jour, vins de propriété

Consultez nos ardoises !

Plats

Pavé de saumon coulis de tomate	13.70
Pavé de rumsteak de Salers sauce au roquefort	15.50
Entrecôte de Salers grillée ou poêlée sauce au poivre	17.60
Belle entrecôte 800g (2 personnes) trois sauces	54.00
Escalope de veau milanaise	14.00
Truite aux amandes	12.60
Hamburger œuf à cheval	10.20
Steak tartare relevé à votre goût frites ou salade	12.50
Volaille simplement rôtie frites	9.20
Andouillette grillée moutarde à l'ancienne	12.00
Penne al dente blancs de volaille et basilic	10.00
Spaghetti alla bolognese	10.00
Tagliatelles au saumon	11.30
Accompagnements	
Assiette de frites ou salade verte	3.80
Salade mixte	4.60

Servi uniquement le midi du lundi au vendredi

13.50€ Incomplète

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Crudités ou Salade de tomates
ou Œuf dur mayonnaise
ou Assiette de saucisson
ou Harengs pommes à l'huile

Truite meunière
ou Poulet frites
ou Spaghetti bolognaise
ou Steak grillé ou Andouillette

17.00€ Complète

Entrée + Plat + Dessert

Camembert ou Emmental
ou Mousse au chocolat
ou Tarte aux pommes
ou Crème caramel ou Glace

Le saviez-vous ?

Le Jardin du Luxembourg est né sous l'impulsion de Marie de Médicis. Las des intrigues de la cour, elle rêvait de s'y faire construire un palais agrémenté d'un jardin à la française. Mais le rachat des terrains prit plus de temps que prévu et ce n'est que bien après sa mort que les jardins purent s'agrandir. La perspective s'étendait alors jusqu'à l'Observatoire, ce qui permit de dessiner un jardin botanique. Mais il ne vécut que peu de temps, car le baron Haussmann le fit raser afin de percer le boulevard Saint-Michel. Nous devons à ce cher baron les limites actuelles du Jardin du Luxembourg, affectueusement surnommé le Luco par les Parisiens.