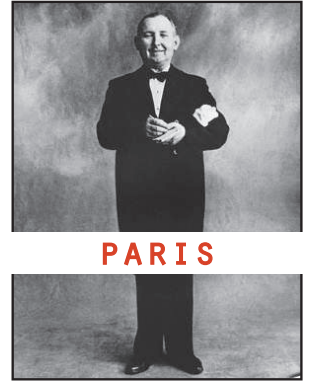
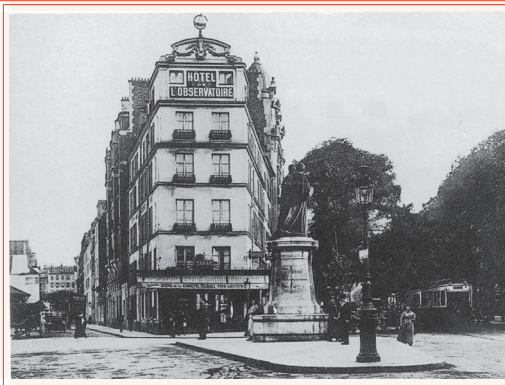


BRASSERIE

Le Luco



PETIT-DÉJEUNER

Petit Parisien 8,5€

Boisson chaude (*café, thé, chocolat*)
+ **Jus d'orange pressé** + **Tartine & viennoiserie**

En supplément

Yaourt 2€ / Salade de fruits frais 6€ / Œufs brouillés 6€ / Assiette de fromages 6€
Assiette de charcuterie 6€ / Céréales 3€ / Viennoiserie 2€

BOISSONS

Jus de fruits (*orange, pamplemousse rose, ananas, abricot, tomate, raisin, pomme, poire*) 4,5€

Jus pressés (*orange, citron*) 5,5€

Café expresso, décaféiné 2,5€ double café 5€ café crème 4,1€
cappuccino 6€ chocolat chaud 5,5€ café à emporter 1,5€

Thés & infusions (*Ceylan, Earl grey, Darjeling*) 4,8€
(*Verveine, Tilleul, Camomille*) 4,8€



107, BD SAINT-MICHEL / 75005 PARIS — RER (B) : LUXEMBOURG / 01.43.26.78.38



ENTRÉES

- Mini quiche 7€
- Soupe de saison 8€
- Escargots de Bourgogne 12€
- Œuf poché et asperges 9,5€
- Foie gras maison, chutney de figues et oignons rouges 15€
- Carpaccio de bœuf, roquette et parmesan 14€
- Salade crabe et concombre 12€
- Fraîcheur de crevettes et avocat 12€



FORMULE DU JOUR À L'ARDOISE



PLATS

- Tartare de bœuf cru ou aller-retour, frites et salade mesclun 17€
- Suprême de volaille, poêlée de légumes verts, jus au thym 16€
- Belle entrecôte, frites, sauce aux poivres 23€
- Cheeseburger (*steak haché 200gr, cornichons, cheddar, tomate, salade ou frites allumettes*) 18€
- Fishburger (*poisson, salade, tomate, sauce tartare*) 18€
- Wok de légumes et ses gambas à la coriandre 18€
- Filet de bar grillé, purée maison, beurre citronné à la ciboulette 22€
- Pavé de saumon à la plancha, purée maison, sauce vierge 16€
- Risotto crémeux aux légumes du jour et tuile de parmesan 15€
- Filets de rouget à la plancha et linguines aux petits légumes 19€
- Côte de veau, purée de butternut 22€
- Gnocchi à la Romaine 14€
- Ravioles comme à la maison 14€

SALADES

- Salade Niçoise (*thon, anchois, pommes de terre grenailles, tomates, olives noires, œufs*) 16€
- Salade César (*salade romaine, poulet grillé, parmesan, croûtons et sauce césar*) 14€
- Tomate mozzarella basilic et huile d'olive 12€
- Assiette nordique (*saumon fumé, crevettes roses, tarama et mini blinis*) 17€
- Salade de chèvre chaud (*salade de roquette, fromage de chèvre, figues et miel*) 14€

DESSERTS

- Cheesecake maison, coulis aux fruits rouges 8€
- Crème brûlée 6€
- Moelleux maison au chocolat, glace vanille Bourbon 7€
- Petit panier de fruits de saison 8€
- Tarte aux pommes maison, glace vanille 7€
- Assortiment de mini-macarons 7€
- Café gourmand et ses mignardises 8,5€
- Thé gourmand et ses mignardises 9,5€

Glaces artisanales d'Ardèche, Bio 5,5€ / 120 ml

Terre Adélice : vanille Bourbon, chocolat, caramel crème salée, fraise, poire Williams, mangue

GARNITURES

Purée maison, frites, haricot verts, poêlée de légumes, salade roquette parmesan, salade mesclun **supp. 3€**

Assiette de fromages et mesclun 8€

Le Luco

CARTE DES VINS & BOISSONS

Rouges frais

	15cl	50cl	75cl
Bourgueil AOC Catherine et Pierre Breton «Trinch» AB	4,5€	16€	22€
Saint-Amour AOC Domaine des Pierres - J.F Trichard	5,5€	18€	25€

Vins épicés du Grand Sud

Minervois AOC Château la Grave - Tristan et Julien	4,5€	16€	22€
Côtes du Rhône-Villages AOC Domaine de la Renjarde	4,5€	16€	22€
Crozes-Hermitage AOC Domaine de la Ville Rouge	6€	20€	28€

Vins soyeux de Bourgogne

Bourgogne AOC - Pinot Noir Coeur de Violette - Frédéric Magnien	6€	20€	28€
Chassagne-Montrachet AOC Vieilles Vignes - Vincent Girardin	8€	24€	36€

Valeurs sûres de Bordeaux

Bordeaux Supérieur AOC Château Guillot	4,5€	16€	22€
Médoc AOC Château Haut-Brignays	5,5€	18€	25€
Saint-Emilion AOC Château Tour de Beauregar	5,5€	18€	25€
Lalande de Pomerol AOC Château La Croix Chaigneau	6€	20€	28€
Pauillac AOC Harmonie de Fonbadet	38€
Haut Médoc - 09 Moulin de La Lagune	60€
Haut Médoc - 09 Château La Lagune - Grand cru classé	180€

Apéritifs

Martini blanc, rouge	5,5€
Campari	6€
Americano	7,5€
Ricard, pastis	5,5€
Suze, Muscat	5,5€

Vodkas

Eristoff	7,5€
Zubrowka	8,5€

Whiskys

J&B, Jameson	7,5€
Chivas	10€
Jack Daniels	8,5€

Gin

Gordon's	7,5€
----------	------

Cocktails

Mojito	10€
Bloody mary	10€
Caipirina	10€
Long Island	12€
Caipiroska	10€
Tequila Sunrise	10€

Blancs

	15cl	50cl	75cl
Chardonnay Domaine Laroche	4,5€	16€	22€
Pouilly Fumé Les Clairières	5,5€	18€	25€
Châblis Michel La Roche	6€	20€	28€
Sancerre Les Broux	6€	20€	28€
Gewurztraminer	6€	20€	26€

Rosés

Gris Blanc	4,5€	16€	22€
Château Cavalier	5,5€	18€	25€
Naturalys Côte de Provence Bio	6€	20€	28€

Champagnes

	15cl	75cl
Louis Constant	12€	60€
Moët et Chandon	...	100€

Eaux

	50cl	100cl
San Pellegrino	4€	6,5€
Vittel	4€	6,5€



BRASSERIE

Le Luco



107, BD SAINT-MICHEL / 75005 PARIS — RER (B) : LUXEMBOURG / 01.43.26.78.38

SNACKS 15H-19H

Planche de charcuterie 14€

Planche de fromages 14€

Planche mixte de charcuterie et fromages 14€

Croque Monsieur maison 14€

Portion de **Frites** 6€

Saucisse sèche 8€

Calmars à la Romaine 9€

Sodas 4,8€

Coca Cola, light, zero
Perrier
Orangina
Sprite, limonade
Schweppes, Agrumes
Ice Tea

Bières bouteilles 6,2€

Heineken
Carlsberg
Corona
Desperados
Pelforth Brune
Smirnoff Ice

Bières pressions 25cl 50cl

Pelforth	4,5€	9€
Heineken	4,7€	9,4€
Affligem	4,8€	9,8€
Edelweiss	4,8€	9,6€



HAPPY HOUR 18H-21H

