

# LE LUCO

## ENTRÉES / STARTERS

Velouté de saison <i>Soup of the day</i>	11€
Tartare de saumon, avocat, piment d'Espelette, citron vert <i>Salmon tartare, avocado, spicy and lime</i>	14€
Burratta crémeuse, tomates, basilic frais <i>Creamy mozzarella, tomatoes and basilic</i>	16€
Foie Gras maison au porto et ses toasts <i>Homemade foie gras, toast</i>	17€
L'œuf au fil des saisons <i>Egg of the day</i>	9€

## SALADES / SALADS

Salade César, poulet cajun, crispy bacon, croûtons, parmesan <i>Spicy Cesar Salad, crispy bacon, croutons and parmesan</i>	19€
Samoussas de chèvre frais, chutney de figues et miel <i>Goat cheese samoussas, fig chutney and honey</i>	19€

## PLATS / MAIN COURSE

### 1 GARNITURE AU CHOIX / 1 SIDE DISH

Cheeseburger façon Luco, oignons caramélisés, cheddar coulant, bacon <i>Cheese burger, caramelised onions, cheddar and bacon</i>	21€
Tartare au couteau, copeaux de parmesan <i>Beef tartare raw and parmesan cheese</i>	19€
Tigre qui pleure 200gr <i>Crying tiger beef 200gr</i>	29€
La milanaise du Luco <i>Chicken filet milanaise</i>	20€
Suprême de volaille du chef <i>Chicken supreme</i>	19€
Pavé de saumon rôti <i>Salmon steak</i>	22€
Filet de bar snacké à la plancha <i>Sea bass</i>	20€
Risotto crémeux aux pleurotes, tuile de parmesan <i>Oyster mushrooms risotto, parmesan cheese</i>	19€
Linguine au pesto, chips de Serrano <i>Pesto linguini, Serrano chips</i>	18€

## A PARTAGER OU PAS / TO SHARE OR NOT

### 2 GARNITURES AU CHOIX / 2 SIDES DISH

*Servi uniquement le soir - Served only for dinner*

Côte de bœuf Origine France 700gr <i>Prime rib</i>	60€
---	-----

## GARNITURES / GARNISH

Pommes alouettes, pôlée de légumes, purée maison, riz Basmati, linguine, salade verte <i>French Fries, vegetables, mashed potatoes, Basmati rice, linguini, green salad</i>	
Supplément / Extra	4€

# LE LUCO

## DESSERTS / DESERTS

Assiettes de fromages <i>Cheese Plate</i>	12€
A l'unité <i>One variety</i>	7€
Fondant au chocolat, glace vanille, tuile praliné <i>Homemade soft chocolate cake, vanilla ice cream</i>	10€
Crème brûlée maison <i>Homemade crème brûlée</i>	10€
Tarte fine aux pommes maison et sa boule de glace vanille <i>Homemade apple tart with vanilla ice cream</i>	10€
Assiettes de fruits frais <i>Fresh fruits plate</i>	12€
Glace Terre Adélice Pot Bio <i>Ice Cream or Sorbet Organic</i>	10€
Le Luco Gourmand (café ou thé) <i>Le Luco Gourmet (coffee or tea)</i>	12€

## SNACKS DE 16H À 19H

Croque Monsieur <i>Baked sandwich cheese and ham</i>	17€
Croque Madame <i>Baked sandwich cheese, ham and egg</i>	18€
Club sandwich au saumon fumé <i>Salmon club sandwich</i>	20€
Planche de fromage et/ou charcuterie <i>Cheese and/or charcuterie board</i>	18€
Assiettes de Tapas <i>Tapas plate</i>	16€

### FORMULE DÉJEUNER

ENTRÉE + PLAT

PLAT + DESSERT

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

**Voir l'ardoise  
uniquement le midi**

### LE PETIT LUCO

14€

Steak haché, *ou* Fish and chips

1 garniture au choix

+

Sirup à l'eau

+

1 Boule de glace

Menu enfant jusqu'à 11 ans

*For children up to 11 years old*

Prix nets exprimés en euros - Service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Création et impression : Graph 2000 Bernay

# LE LUÇO

## VINS ROUGES

### BORDEAUX

12cl 50cl 75cl

Bordeaux AOP - Les mercadières

5€ 32€ 45€

Lussac Saint-Emilion AOP - Château La rose Perruchon 9€

31€ 45€

### BOURGOGNE

Bourgogne AOP - Pinot noir

8€

Hautes Côtes de nuit

70€

### LOIRE

Chinon AOC - Les Bernières

7€ 26€ 39€

### VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône Villages

6,50€ 25€ 37€

### LANGUEDOC ROUSSILLON

Corbières AOC - Domaine Villemajou

9,50€ 39€ 55€

## VINS BLANCS

### LANGUEDOC ROUSSILLON

Pays d'Oc IGP - Les Albières

5,50€ 21€ 29€

Sauvignon Bio

6,50€ 25€ 37€

### BOURGOGNE

Petit Chablis AOP

10€ 38€ 55€

### VALLÉE DE LA LOIRE

Pouilly Fumé

65€

### ALSACE

Pinot gris

7,50€ 29€ 42€

## VIN ROSÉ

Gris blanc

7€ 25€ 35€

## VIN DU MOMENT

VOIR L'ARDOISE

# LE LUÇO

## EAU / WATER

½ Vittel	4,50€	1 L Vittel	6,50€
½ Perrier fines bulles	4,50€	1 L Perrier fines bulles	6,50€

## SODAS

Coca-Cola	33cl	Fuzetea Pêche	5,50€
Coca-Cola Zéro	33cl	Orangina	25cl
Sprite	33cl	Limonade	25cl
Schweppes Tonic / Agrumes	25cl	Perrier	33cl

## BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
Blonde	4,80€	9€
Blanche	5,50€	10€
IPA	7€	13,50€

Demandez notre bière du moment

## BIÈRES BOUTEILLE

	33cl
Heineken	7€
Heineken 0%	7€
Corona	9€

## BOISSONS CHAUDES

Expresso, Décaféiné	2,70€
Double expresso	5€
Capuccino	6€
Café Crème	4,50€
Chocolat Chaud	4,50€
Sélection de thés et infusions	4,50€