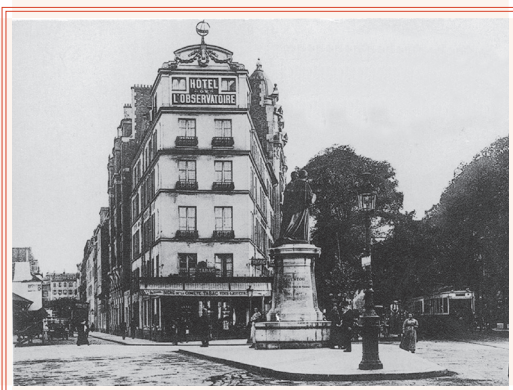
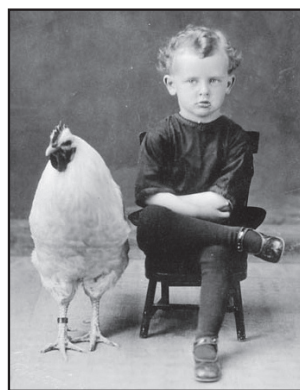




BRASSERIE

Le Luco



PARIS



PETIT-DÉJEUNER

Petit Parisien 8,5€

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

En supplément

Oeufs brouillés 5€ / Assiette de fromages 9€ / Assiette de charcuterie 9€
Viennoiserie 2€ / Tartine 2€

BOISSONS

Jus de fruits

(*orange, pamplemousse rose, ananas, abricot, tomate, raisin, pomme, fraise*) 4.2€

Jus pressés

(*orange ou citron*) 5.5€

Caféterie

expresso, décaféiné 2.5€ double café 4.5€ café crème 4.1€ cappuccino 6€ chocolat chaud 4.8€

Thés et infusions

(*Ceylan, Earl Grey, Darjeeling, Verveine, Tilleul et bien plus encore*) 4.10€



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





ENTRÉES

- Salade d'avocat crevettes sauce cocktail et sa petite roquette 11€
- Rosace de jambon Serrano et melon 12€
- Salade d'asperges et ses tomates confites 10€
- Soupe de saison 8€
- 6 Gros éscaragots de Bourgogne 12€
- Foie gras de canard maison 19€
- Carpaccio de boeuf et sa salade de roquette au parmesan 14€



FORMULE DU JOUR À L'ARDOISE



PLATS

- Belle entrecôte** frites et salade 24€
- Cheeseburger** (steak haché, cornichons, cheddar, tomate, frites et salade) 18€
- Tartare de boeuf** cru ou aller-retour frites et salade 17€
- Wok de poulet** et ses légumes 18€
- Magret de canard** et sa compotée de pommes aux herbes 22€
- Fish burger façon Luco** (saumon fumé, tomate, salade, concombre, sauce tartare et frites) 19€
- Risotto** à l'anglaise et ses gambas 23€
- Filet de daurade** et sa purée maison 20€
- Pavé de saumon** à la plancha et sa purée de carottes 18€
- Pâtes à la crème** et au saumon 17€
- Risotto crémeux** 16€
- Ravioles** comme à la maison 14€

SALADES

- Salade César** (salade romaine, poulet grillé, parmesan, croûtons et sauce César) 14€
- Salade de rouget** (pomme de terre, haricots vert, olives noires, tomates cerise, sauce vierge et filets de rouget) 18€
- Salade de tomate coeur de boeuf** et sa burrata 15€
- Assiette nordique** (saumon fumé, crevettes roses, tarama, et mini blinis) 20€
- Salade de chèvre chaud** (salade de roquette, fromage de chèvre, figues et miel) 14€

DESSERTS

- Crème brûlée maison aux framboises 8€
- Cheesecake maison et son coulis de fruits rouges 9€
- Moelleux au chocolat maison et sa glace vanille 8.5€
- Crème caramel maison 7€
- Soupe de fraises au poivre 9€
- Tarte aux pommes maison et sa glace vanille 8.5€
- Assortiment de mini macarons 7.5€
- Café ou thé gourmand et ses mignardises 9€

Glaces artisanales bio de l'Ardèche 6,5€ / 120 ml

(Vanille Bourbon, chocolat, caramel beurre salé, fraise, poire William, banane, clémentine, citron et pistache)

GARNITURES

- Purée maison, frites, haricots vert, riz basmati, poêlée de légumes, salade mesclun **supp. 3,5€**
- Changements de garnitures 1.5€

Assiette de fromages 9€





CARTE DES VINS & BOISSONS

ROUGES FRAIS

	15cl	50cl	75cl
Bourgueil AOC Catherine et Pierre Breton "Trinch"	5€	18€	24€
Brouilly AOC Chapelle de Venenge	6€	22€	28€

VINS DU SUD

Côtes du Rhône village AOC Domaine Vallon	5€	18€	24€
Luberon AOC Grand Marrenon	7€	24€	30€

VIN DE BOURGOGNE

Bourgogne AOC Pinot noir André Ducal	6€	20€	25€
---	----	-----	------------

VINS DE BORDEAUX

Bordeaux supérieur AOC Château Recougne	5€	18€	22€
Médoc AOC Seigneurie	6€	19€	24€
St Emilion AOC Château Primeran	7€	23€	28€
Lalande de Pomerol AOC Château La Croix Chaigneau	8€	26€	32€
Haut Médoc -2009 Moulin de La Lagune			50€

APERITIFS

Martini blanc ou rouge	5€ (5cl)
Porto rouge ou blanc	5€ (5cl)
Campari	5€ (5cl)
Ricard, Pastis	5€ (2cl)
Suze	5€ (5cl)
Muscat	5€ (5cl)
Kir	5€ (15 cl)
<i>(cassis, mûre, pêche, framboise, fraise des bois)</i>	

ALCOOLS (4 cl)

Eristoff	7€
Gin	7€
Rhum blanc	7€

WHISKY (4cl)

JB, Jameson	7€
Jack Daniels, Four Roses	9€
Chivas, Glenfiddish, Knockando	10€

COCKTAILS 10€

(Mojito, Bloody Mary, Caipirinha, Long Island, Téquila Sunrise, Gin Tonic...)

DIGESTIFS (4 cl)

Cognac, Armagnac, Calvados	7.5€
Poire, Framboise, Manzana, Get 27, Bailey's	7€

Blancs

	15cl	50cl	75cl
Chardonnay Albrières	4,5€	15€	20€
Pouilly Fumé Les Clairières	7€	24€	30€
Sancerre Les Broux	7€	24€	30€
Châblis Michel Laroche	8€	26€	32€
Pinot gris	6€	20€	25€

Rosés

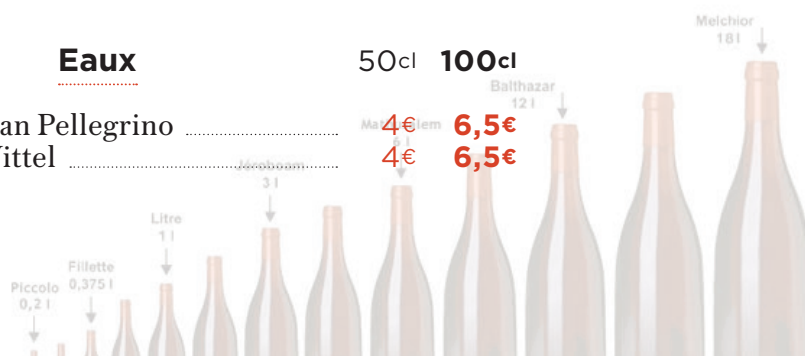
Côtes de Provence Anais	5€	18€	24€
Gris Blanc	6€	20€	26€

Champagnes

	15cl	75cl
Beaugrand	12€	60€

Eaux

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



**TOUS LES JOURS À L'ARDOISE, SÉLECTION MAISON
DES VINS DE PROPRIÉTÉS**

Chopinette 0,25l | Magnum 1,5l | Réhoboram 4,5l | Salamanazar 9l | Nabuchodonozor 15l

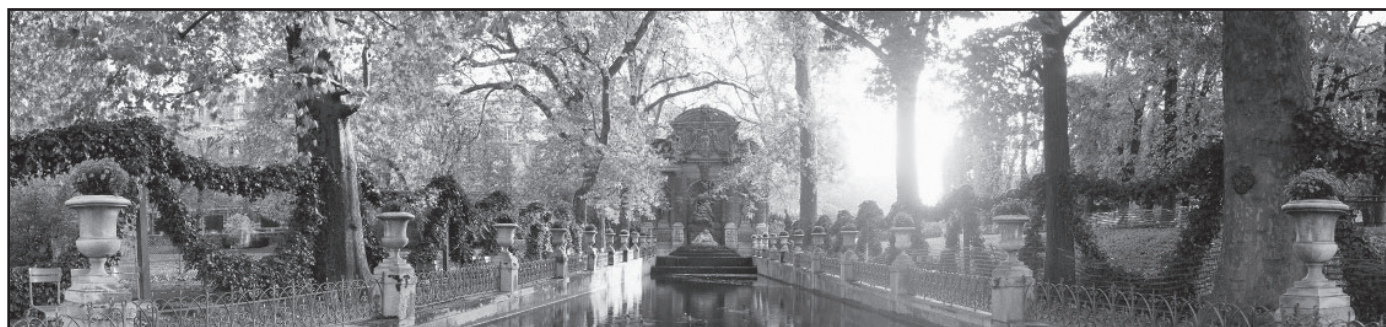
Le Luco





BRASSERIE

Le Luco



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

DE 15H-19H NOUS VOUS PROPOSONS NOS **SNACKS** ...

Planche de charcuterie 15€

Planche de fromages 15€

Planche mixte de charcuterie et fromages 15€

Croque Monsieur 14€

Portion de **Frites** 6€

Sodas 33cl

4,8€

Coca Cola, light, zéro,

Perrier, 7up

4,2€

Schweppes, Schweppes agrumes,

Ice tea, Orangina, Limonade

Pschitt

Bières bouteilles 5,2€

Heineken, Carlsberg, Corona,

Desperados, Pelforth Brune

Bières pressions

25cl

50cl

H.H.

Pelforth

4,5€

8,5€

5€

Affligem

4,8€

9€

5€

Bière blanche

4,8€

9€

5€



HAPPY HOUR 17H-19H

