



RESTAURANT

NOS ENGAGEMENTS

Une cuisine responsable et savoureuse

Au Luco, nous avons fait le choix de ne pas proposer de viande de bœuf.

Cette décision s'inscrit dans une démarche respectueuse de l'environnement : l'élevage bovin étant l'une des principales sources d'émissions de gaz à effet de serre, nous privilégions des alternatives plus durables, sans compromettre le plaisir gustatif.

Des produits de qualité, sélectionnés avec soin

Tous nos plats sont accompagnés du pain artisanal de **la Maison Lalos, Meilleur Ouvrier de France**, reconnue pour la qualité exceptionnelle de ses farines et son savoir-faire boulanger.

Nous servons de l'eau filtrée **Castalie**, une alternative écologique à l'eau en bouteille, microfiltrée sur place pour réduire notre empreinte carbone.

Tout est fait **maison**, à partir de produits frais, de saison et sélectionnés auprès de producteurs engagés.

Engagement RSE

Le Luco est fier de suivre une démarche RSE visant à réduire son impact environnemental et à valoriser une restauration durable.

Allergènes

Certains plats peuvent contenir des allergènes. N'hésitez pas à solliciter notre équipe pour toute information complémentaire.



Végétarien

BOISSONS SOFT

Coca-Cola 33cl	6€
Coca-Cola Zéro 33cl	6€
Orangina 25cl	5€
Schweppes Agrumes 25cl	5€
Ginger Beer 25cl	4,50€
Badoit Rouge 33cl	5€
Thé glacé maison	6€
Sirop	3€

JUS DE FRUITS

Pur jus d'Orange pressé	7€
Nectar d'Abricot 33cl	5.50€
Nectar de Framboise 33cl	5.50€

EAUX (75cl)

Eau filtrée Castalie, une alternative écologique à l'eau en bouteille

Eau plate	3€
Eau pétillante	3€

BIÈRES PRESSION

Gallia – Bière artisanale française.

	25cl	50cl
Blonde	4,50€	8,50€
Blanche	4,50€	8,50€
Panaché	3,80€	6,50€
Monaco	4€	7,80€

BIÈRES BOUTEILLES (33cl)

Gallia IPA	6€
Heineken 0%	6€

À PARTAGER

Croquettes Bayonne-Comté (x5)

Panure maison, Comté affiné

8€

Houmous de saison



Potimarron, graines de courge

10€

Pâté de campagne de la Maison Vérot

Pickles et pain toasté

10€

Sélection de charcuteries

Serrano, jambon cuit, pâté de la Maison Vérot

16€

Sélection de fromages affinés



Brie de Meaux, Morbier et Comté

16€

Pommes frites maison



Mayonnaise poivre-estragon

7€

LUCOMMENDATIONS

Quiche Lorraine

12€

Croissant chaud

Jambon, Comté

12€

Croque truffé

Poulet

12€

////////////////////////////////////

MENU ENFANT 15€

Poulet croustillant ou Pêche de ligne

Pommes frites Maison ou légumes du moment

Prix net TTC. Service compris

ENTRÉES

- Oeufs durs Bio**  6€
Mayonnaise Maison
- Velouté de potimarron**  10€
Lait d'amande, graines toastées
- Cocotte de saison**  12€
Œuf Bio, champignons, châtaignes, mouillettes
- Gravlax de truite Maison** 14€
Crème d'Isigny acidulée

PLATS

- Salade César** 18€
Poulet pané, salade romaine, croûtons, parmesan
- Salade Luco** 18€
Boulgour, gravlax Maison, betterave, carotte, grenade, vinaigrette miel-gingembre
- Ceviche de daurade** 24€
Pomme, grenade, lait de coco-coriandre
- Pâtes du moment**  17€
Linguine, crème de potimarron, zeste de citron, noisettes
- Burger Luco** 19€
Poulet croustillant, salade de chou, mayonnaise épicée
- Épaule d'agneau confite** 24€
Polenta crémeuse, ratatouille
- Pêche de ligne à la plancha** 24€
Pommes de terre grenaille, oignons grelots, sauce diable

DESSERTS

Fondant au chocolat <i>Boule de glace</i>	9€
Comme un clafoutis <i>Fruits de saison</i>	9€
Crème brûlée <i>Vanille Bourbon</i>	9€
Tiramisu <i>Café, Amaretto</i>	9€
Boule de glace ou sorbet Bio <i>Maison Girotti</i>	4€

BOISSONS CHAUDES



Café Lomi – torréfié à Paris, servi ici.

Expresso, café allongé, expresso décaféiné	3€
Café crème	4,50€
Cappuccino, chocolat chaud	5€

THÉS & INFUSIONS



Maison Kodama, l'art du thé dans chaque tasse.

Thé vert Jasmin • Thé vert Menthe	5€
Thé Noir Darjeeling • English Breakfast • Cassis	5€
Infusion Camomille • Verveine • Rooibos	5€

PÂTISSERIES MAISON

Cake amande-citron	5€
Madeleine de Proust	5€
Cookie chocolat noir-noisettes	5€

Prix net TTC. Service compris

VINS BLANCS

Les Jamelles

IGP Pays d'OC • 100% Viognier

12cl 75cl

6€ 29€

Les Jamelles

IGP Pays d'OC • 100% Chardonnay

6€ 29€

J Moreau

Bourgogne Aligoté • 100% Aligoté

7€ 34€

Cuvée Quantum

AOP Sancerre • 100% Sauvignon Blanc

8€ 49€

Moillard Grivot

Bourgogne • 100% Chardonnay

8€50 52€

VINS ROUGES

Les Jamelles

IGP Pays d'OC • 100% Merlot

6,50€ 29€

Les Magérans

Côtes du Rhône • Grenache, Syrah, Mourvèdre

6,50€ 31€

Château Lussac

Saint-Emilion • Petit-verdot, Cabernet franc, Merlot

7€ 21€
(37,5 cl)

E. Guigal

Côtes du Rhône • 60% Syrah, 35% Grenache, 5% Mourvèdre

- 34€

VIN ROSÉ

Les Jamelles

Reflets

6€ 27€

VIN DOUX

Sirona

Sauternes • 100% Sémillon

- 46€

PROSECCO

Prosecco Asolo

Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Gris

9€ 35€

CHAMPAGNES

Louis Constant Brut

11€ 62€

Louis Constant Rosé

14€ 71€

GINs (4CL)

Citadelle	13€
Mare	12€
Hendrick's	14€
Bombay Sapphire	10€
Supp Fever Tree Tonic	3€

RHUMS (4CL)

Zacapa	14€
Don Papa	11€

WHISKYS (4CL)

Jameson	11€
Lagavulin	17€
Talisker	13€
Nikka	15€
Johnnie Walker Red	11€
Johnnie Walker Black	14€

SPIRITUEUX (4CL)

Amaretto	9€
Limoncello	9€
Jagermeister	9€
Cointreau	9€
Baileys	9€
Porto Cruz	9€
Mezcal	9€

COCKTAILS

Apérol Spritz	13€
Saint Germain Spritz	13€
Spritz Italicus	13€
Mojito	10€
Caïpirinha	10€
Sex on the beach	10€
Negroni	10€

COCKTAILS SANS ALCOOL

Mojito	8€
Sex on the beach	8€

