



RESTAURANT

NOS ENGAGEMENTS

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

Nous servons de l'**Eau Castalie**, une alternative écologique à l'eau en bouteille : microfiltrée sur place, pure et sans goût, sans transport ni plastique.

En cuisine, comme en salle, nous sommes attentifs au gaspillage alimentaire.

Nos bio-déchets sont recyclés en compost. Vous pouvez aussi repartir avec votre boîte à emporter.

Une cuisine responsable et savoureuse

Nous avons fait le choix de proposer une sélection limitée de plats à base de boeuf, dans une démarche plus respectueuse de l'environnement.

Nous privilégions des produits de saison et des alternatives plus durables, sans jamais compromettre le plaisir et la gourmandise.

Des produits de qualité, sélectionnés avec soin

Nos plats sont faits maison, à partir de produits frais, sélectionnés auprès d'artisans locaux et de producteurs qui partagent nos valeurs.

Pain artisanal de la MAISON LALOS, MOF*

Café LOMI, MOF*

Thé KODAMA Bio

Champagne Kairos, en direct du producteur

Fromages AOP

Glaces artisanales GIROTTI

**MOF : Meilleur Ouvrier de France*

Allergènes

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



Végétarien

CARTE DU PETIT DÉJEUNER

NOTRE BUFFET - De 7h à 10h (jours fériés : de 8h à 11h)

Buffet Luco

25€

Boissons chaudes, sélection de jus, laits
Pains artisanaux, viennoiseries, confitures, miel et beurre AOP
Céréales, fruits secs, pâtisseries maison
Oeufs brouillés, bacon
Bar à salade, fromages AOP, charcuteries
Yaourt nature, salade de fruits

Buffet des petits gourmands

18€

NOS FORMULES - De 7h à 11h

L'express

14€

Boisson chaude, jus pressé ou jus*, viennoiserie et tartine

Le continental

18€

L'express + œufs brouillés bacon ou fromage

L'healthy

14€

Boisson chaude, jus*, salade de fruits, yaourt au granola et miel

** au choix orange pressé, pomme, cranberry, ananas*

NOS SUGGESTIONS

Mini viennoiseries

2€

Tartines de pain de campagne

4€

Œufs brouillés ou au plat

8€

Fromage ou bacon

Beurre AOP et confiture

Yahourt au granola et miel

6€

Croissant chaud

12€

Jambon Comté AOP

CARTE DES BOISSONS

NOS BOISSONS CHAUDES

Café Lomi, torréfié en France, de manière artisanale


Expresso, déca, café allongé	3€
Café noisette	3.5€
Café crème	4.50€
Cappuccino	5€
Chocolat chaud	5€
Café, chocolat Viennois	6€
Vin chaud	7€
Irish Coffee	11€
Lait chaud / Lait chaud caramel	5€ / 5.50€
Supplément lait végétal	1€

NOS THÉS

Maison Kodama, l'art du thé dans chaque tasse

Thé vert : sencha, jasmin, menthe	5.50€
Thé noir : darjeeling, earl grey, cassis, english breakfast	5.50€
Infusion : camomille, verveine, rooibos	5.50€
Latte : chai (cannelle, cardamome...), golden (curcuma, gingembre...)	6€

NOS SOFTS

Coca-cola (33cl) / Coca zéro (33cl)	6€
Orangina (25cl) / Schweppes agrumes (25cl) / Schweppes tonic (25cl)	6€
Ginger beer (25cl)	6€
Perrier (33cl) / Vittel (25cl)	6€
Jus d'abricot, orange, pomme, ananas, tomate (25cl) 	6€
Limonade (33cl)	6€
Orange pressée	7€
Citron pressé	6€
Café glacé maison	6.2€
Thé glacé	6€

Supplément sirop : grenadine, fraise, menthe, citron, pêche, orgeat, violette 0.50€

NOS COCKTAILS

Aperol Spritz	11€
Aperol (4cl), prosecco, eau gazeuse	
St-Germain Spritz	12€
Liqueur de St-Germain (4cl), prosecco, eau gazeuse	
Limoncello Spritz	11€
Limoncello (4cl), prosecco, eau gazeuse	
Mojito	11€
Rhum (4cl), citron vert, menthe, cassonade, eau gazeuse	
Caïpirinha	11€
Cachaça (4cl), citron vert, cassonade, glace pilée	
Sex on the beach	11€
Vodka (4cl), crème de pêche, jus d'ananas, jus de cranberry	
Piña Colada	11€
Rhum (4cl), sirop coco, jus d'ananas	
Espresso Martini	11€
Vodka (4cl), café, kahlua	
Moscow Mule, London Mule, Jamaican Mule	11€
Vodka ou Gin ou Rhum (4cl), jus de citron, ginger beer	
Tequila Sunrise	11€
Tequila (4cl), jus d'orange, sirop grenadine	

NOS MOCKTAILS

Virgin Mojito	8€
Citron vert, menthe, cassonade, glace pilée, eau gazeuse	
Virgin Colada	8€
Jus d'ananas, sirop coco	
Vibrante Spritz	8€
Martini Vibrante (6cl), tonic	
Floreale Tonic	8€
Martini Floreale (6cl), tonic	

NOS EAUX FILTRÉES CASTALIE

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

Eau plate
Eau gazeuse



4.50€
4.50€

NOS VINS BLANCS

"Camas", Viognier, Pays d'Oc IGP



5.8€



11.3€



22€



29€

"Camas", Chardonnay, Pays d'Oc IGP

6€

11.8€

23€

31€

"Pascal Jolivet", Sauvignon, Sancerre

8€

15.5€

30.4€

45€

"Domaine Louis Moreau", Petit Chablis

9.5€

18€

35€

53€

NOS VINS ROUGES

"Camas", Merlot, Pays d'Oc IGP

6€

11.8€

23€

31€

"Camas", Pinot noir, Pays d'Oc IGP

6.5€

12.5€

24.5€

34€

"Les Hauts de cour Montessant"

Merlot et cabernet sauvignon, Bordeaux supérieur

7€

13.5€

26.8€

35€

"Château la vieille forge", Lalande de Pomerol AOP 2020

37€

"Maucaillou", Cabernet Merlot, Haut-Médoc 2022

38€

"Les bois de Lalier", Pinot noir, Bourgogne Mercurey 2022

40€

NOS VINS ROSES

"Grain de sable", Grenache, Cinsault, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, gris Camargue AOP



6€

11.8€

23€

31€

"Les commandeurs", Peyrassol, Côtes de Provence



9€

17€

33€

50€



12,5cl



25cl



50cl



75cl

Prix net TTC. Service compris.



NOS BULLES

Champagne extra dry premier cru Kairos	12€	62€
Champagne rosé Louis Constant	13€	71€
Champagne blanc de blanc extra brut premier cru Kairos		90€
Kir royal : <i>cassis, pêche</i>	12€	
Coupe de prosecco	9€	

NOS BIÈRES PRESSIONS

25 CL 50 CL

Jack's pils - 4°5	5.2€	8€
Meteor IPA - 6°2	6€	9€
Meteor blanche - 4°7	5.6€	8.5€
Panaché	5.1€	8€
Monaco	5.1€	8€

NOS BIERES BOUTEILLES

33 CL

Jupiler 0.0% alcool	6€
Chouffe 8°	6.5€

NOS APERITIFS

Martini - rouge, rosato, fiero, gold (6 cl)	6€
Campari (6cl)	6€
Porto rouge (6cl)	6€
Kir vin blanc (12,5cl) : <i>cassis, pêche</i>	6.5€
Ricard (3cl)	5.8€

NOS DIGESTIFS

4CL

Amaretto	7.5€
Limoncello	8.5€
Cointreau	8.5€
Mezcal	9.2€
Cognac ABK6 VSOP	9€
Calvados Busnel	9€
Vieille Prune	8.5€
Jagermeister	8.5€

NOS GINS

4CL

Mare	11.5€
Hendrick's	11€
Bombay Sapphire	10€
Plymouth	11€
St Laurent maritime	10€
<i>Supplément Tonic</i>	1.5€

NOS WHISKYS

4CL

Jameson	11€
Lagavulin	15€
Talisker	14.6€
Nikka	14.5€
Johnnie walker red	10.5€

Supplément Coca-cola 1.5€

NOS RHUMS

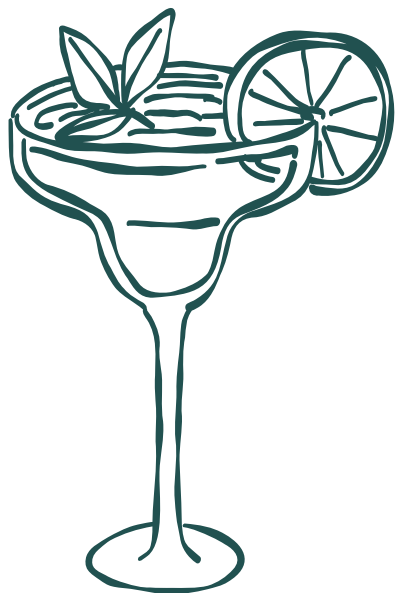
4CL

Zacapa	14€
Don Papa	11€

HAPPY HOUR

Venez vous détendre et profiter de nos offres spéciales sur les boissons !

Pinte de blonde	6.5€
Panaché	6.5€
Monaco	6.5€
Cocktails	8€
<i>St-Germain Spritz</i>	9€
Mocktails	6.5€



**TOUS LES JOURS
DE 16H00 À 19H00**

À PARTAGER

Croquettes Bayonne-Comté (x6) 9.5€
Panure maison et Comté affiné

Calamars à la romaine 8.5€
Sauce sweet chili

Pâté de campagne Maison Vérot 10€
Cornichons et pain de campagne

Grande planche de charcuteries 21€
Jambon Serrano, jambon blanc, rosette, chorizo et
pâté de campagne Maison Vérot

Grande planche de fromages fermiers AOP 21€
Saint Nectaire, rocamadour, bleu d'Auvergne, Comté,
confiture, noix

Planche mixte 22€

Pomme frites  7€
Mayonnaise maison à l'estragon

MENU ENFANT 15€

Sirop à l'eau

+

Poulet croustillant ou poisson pané
Pommes frites ou légumes du moment

+

Boule de glace

SUR LE POUCE

Croissant chaud 12€
Jambon, Comté et salade

Quiche Lorraine 16€
Salade


Croque Monsieur 16€
Salade

Croque Madame 17€
Salade

ENTRÉES

Oeufs durs bio  6€
Mayonnaise maison à l'estragon

Gaspacho du Luco  9.5€
Avocat, courgette, concombre, menthe,
oignons frits

Salade de tomates et burrata  13€
Tomates à l'ancienne, basilic

Melon et jambon de Bayonne 9€
Beurre salé

PLATS

Salade César

Salade romaine, poulet pané, oeufs durs,
croûtons et parmesan

18€

Quinoa bowl au choix : feta ou poulet

Quinoa, avocat, tagliatelles de courgette et
carottes marinées, sauce asiatique



18€

Tartare de saumon

Avocat, mangue, échalote, citron vert, aneth
frites et salade

24€

Pâtes du moment

Linguini à la truffe et champignon, parmesan,
jambon Serrano

21€

Burger Luco

Bœuf, cheddar, salade, tomate, oignon rouge,
cornichon, sauce cocktail, frites et salade

20€

Tartare de boeuf

Frites et salade

20€

Filet de daurade

Sauce soja, riz et haricots verts

23€

Suprême de volaille

Purée de pommes de terre, sauce aux
champignons

19€

DESSERTS

Assiette de 2 fromages au choix : Saint Nectaire, Rocamadour, Bleu d'Auvergne, Comté, confiture et noix	10€
Mousse au chocolat Brisures d'Oreo	9€
Tarte aux pommes Caramel beurre salé, glace vanille, amandes effilées	9,5€
Crème brûlée Vanille Bourbon	9€
Tiramisu Café, Amaretto	9€
Panna cotta Coulis mangue-passion, fruits rouges	9.5€
Boule de glace Maison Girotti Vanille, pistache, sorbet chocolat, fruits des bois	4€
2 boules de glace	7€
Café gourmand Trio de petits desserts	10€
Chocolat, Crème, Thé gourmand	12€
Champagne gourmand	18€

PARTAGEZ VOTRE
EXPIENCE SUR
TRIPADVISOR !



ET SUIVEZ NOTRE
ACTUALITÉ SUR
INSTAGRAM !



@leluco_restaurant