



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 proposons peu de plats à base 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, tout en vous garantissant le plaisir de manger.

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 DES BOISSONS

NOS BOISSONS CHAUDES

Café Lomi, torréfié en France, de manière artisanale


| | |
|---------------------------------|----------|
| Expresso, déca, café allongé | 3€ |
| 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€ |
| <i>Supplément lait végétal</i> | 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 / Golden | 6€ |

NOS SOFTS

| | |
|---|------|
| Coca-cola (33cl) / Coca zéro (33cl) | 6€ |
| Orangina (25cl) / Schweppes agrumes (25cl) | 6€ |
| Ginger beer (25cl) | 6€ |
| Perrier (33cl) / Vittel (25cl) | 6€ |
| Fever free Tonic (20cl) | 5.5€ |
| 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 (6cl), prosecco, eau gazeuse | |
| Saint germain Spritz | 12€ |
| Liqueur de St-Germain (4cl), prosecco, eau gazeuse | |
| Italicus Spritz | 12€ |
| Liqueur de bergamote (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), schweppes tonic | |
| Floreale Tonic | 8€ |
| Martini Floreale (6cl), schweppes tonic | |
| Bitter Spritz 0.0 | 8€ |
| Nolow n°8 (6cl), schweppes 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€

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€

"Maucaillou", Cabernet Merlot, Haut-Médoc 2022

38€

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

40€

NOTRE VIN ROSE

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



6€

11.8€

23€

31€



12,5cl



25cl



50cl



75cl



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

| | |
|---------------------|------|
| Jupiler 0.0% alcool | 6€ |
| Chouffe 8° | 6.5€ |

33 CL

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

| | |
|------------------|------|
| Amaretto | 7.5€ |
| Limoncello | 8.5€ |
| Cointreau | 8.5€ |
| Mezcal | 9.2€ |
| Cognac ABK6 VSOP | 9€ |
| Calvados Busnel | 9€ |
| Jagermeister | 8.5€ |

4CL

NOS GINS

| | |
|-----------------|-------|
| Mare | 11.5€ |
| Hendrick's | 11€ |
| Bombay Sapphire | 10€ |
| Plymouth | 11€ |

4CL

| | |
|-----------------------------|------|
| Supplément Schweppes Tonic | 1.5€ |
| Supplément Fever Free Tonic | 1.5€ |

NOS RHUMS

| | |
|----------|-----|
| Zacapa | 14€ |
| Don Papa | 11€ |

4CL

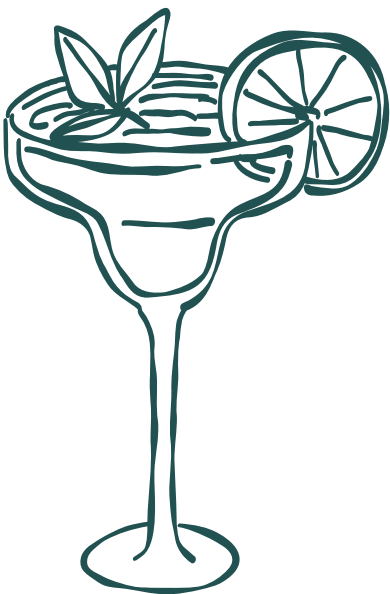
NOS WHISKYS

| | |
|----------------------|-------|
| Jameson | 11€ |
| Lagavulin | 15€ |
| Talisker | 14.6€ |
| Nikka | 14.5€ |
| Johnnie walker red | 10.5€ |
| Supplément Coca-cola | 1.5€ |

4CL

HAPPY HOUR

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



**Tous les jours
de 16h00 à 19h00**

À PARTAGER

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

Camembert rôti  10€
Miel et thym

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

Grande planche de charcuteries 21€
Jambon Serrano, jambon blanc, rosette, chorizo et
pâté de la 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 poivre & 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 Jambon, Comté et salade | 12€ |
| Quiche Lorraine Salade | 14€ |
| Croque Luco Poulet truffé et salade | 14€ |

ENTRÉES

| | |
|---|-----|
| Oeufs durs bio  Mayonnaise maison | 6€ |
| Soupe à l'oignon gratinée | 11€ |
| Cocotte de saison  Oeuf bio, champignons, marrons et pain toasté | 12€ |
| Gravlax de truite maison Crème d'Isigny acidulée | 14€ |

PLATS

- | | |
|--|-----|
| Salade César | 18€ |
| Poulet pané, salade romaine, croûtons et parmesan | |
| Salade Luco | 18€ |
| Boulgour, gravlax maison, betterave, carotte, grenade et vinaigrette miel & gingembre | |
| Ceviche de daurade | 24€ |
| Pomme, grenade, lait de coco, coriandre frites et salade | |
| Pâtes du moment  | 17€ |
| Penne au pesto et légumes, amandes effilées et parmesan | |
| Burger Luco | 20€ |
| Poulet croustillant, salade de chou, sauce cocktail maison, cheddar, frites et salade | |
| Epaule d'agneau confite | 24€ |
| Polenta crémeuse et ratatouille | |
| Filet de bar | 23€ |
| Sauce soja, riz et haricots verts | |

DESSERTS

| | |
|--|-----|
| Assiette de 2 fromages au choix : Saint Nectaire, Rocamadour, Bleu d'Auvergne, Comté, confiture et noix | 10€ |
| Fondant au chocolat Boule de glace | 9€ |
| Comme un clafoutis Fruits de saison | 9€ |
| Crème brûlée Vanille Bourbon | 9€ |
| Tiramisu Café, Amaretto | 9€ |
| Boule de glace maison Girotti Vanille, sorbet chocolat, sorbet fruits des bois, pistache | 4€ |
| 2 boules de glace | 7€ |
| Café gourmand Trio de petits desserts | 10€ |
| Chocolat, Crème, Thé gourmand | 12€ |
| Champagne gourmand | 18€ |

PARTAGEZ VOTRE
EXPERIENCE SUR
TRIPADVISOR !



ET SUIVEZ NOTRE
ACTUALITE SUR
INSTAGRAM !



@leluco_restaurant