



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 Kaïros, 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€	Beurre AOP et confiture	
Fromage ou bacon		Yahourt au granola et miel	6€

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	4.5€
Cappuccino	5€
Chocolat chaud	5€
Café, chocolat Viennois	6€
Vin chaud	7€
Irish Coffee	11€
Lait chaud / Lait chaud caramel	5€ / 5.5€
<i>Supplément lait végétal</i>	1€

NOS THÉS

Maison Kodama, l'art du thé dans chaque tasse

Thé vert : sencha, jasmin, menthe	5.5€
Thé noir : darjeeling, earl grey, english breakfast, cassis/myrtilles/groseilles	5.5€
Infusion : camomille (<i>mélisse, citronnelle</i>), verveine (<i>mandarine, basilic sacré</i>), rooibos (<i>pomme, épices douces</i>)	5.5€
Latte : chai (<i>cannelle, cardamome</i>), golden(<i>curcuma, gingembre</i>)	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 maison	6€

Supplément sirop : grenadine, fraise, menthe, citron, pêche, orgeat 0.5€

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

NOS EAUX FILTRÉES CASTALIE

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

Eau plate
Eau gazeuse



4.5€
4.5€

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 ROSÉS

"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 Kaïros
 Champagne blanc de blanc extra brut premier cru Kaïros
 Kir royal : *cassis, pêche, mûre*
 Coupe de prosecco

12€ 62€
 90€
 12€
 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 BIÈRES BOUTEILLES

33 CL

Jupiler 0.0% alcool 6€
 Chouffe 8° 6.5€

NOS APÉRITIFS

Martini - rouge, rosato, fiero, gold (6 cl) 6€
 Campari (6cl) 6€
 Porto rouge (6cl) 6€
 Kir vin blanc (12,5cl) : *cassis, pêche, mûre* 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€
 Supplément Tonic 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€
 Diplomatico 11€

HAPPY HOURS

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€
St-Germain Spritz	9€
Mocktails	6.5€



**TOUS LES JOURS
DE 16H00 À 19H00**

LA CUISINE EST OUVERTE DE 12H00 À 22H30

À PARTAGER

Croquettes de jambon de Bayonne et Comté (x6) 9.5€
Croquettes maison au jambon de Bayonne et au comté AOP

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 et noix

Planche mixte 22€

Pomme frites  7€
Mayonnaise maison à l'estragon

MENU ENFANT 15€ (jusqu'à 12 ans)

Sirop à l'eau
+
Poulet croustillant ou poisson pané
Pommes frites ou légumes du moment
+
Boule de glace

SUR LE POUCE

Quiche Lorraine 16€
Salade

Croque-Monsieur 16€
Salade

Croque-Madame 17€
Salade

ENTRÉES

Oeufs durs bio  6€
Mayonnaise maison à l'estragon

Velouté de légumes  9.5€
Croûtons de pain

Poireaux mimosa à l'estragon  9.5€

Escargots de Bourgogne (x6 ou x12) 10.5€ / 19.5€

PLATS

Salade César

18€

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

Quinoa bowl au choix : feta ou poulet

18€

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

Tartare de saumon

24€

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

Pâtes du moment

21€

Linguini à la truffe et champignon, parmesan et
jambon Serrano

Burger Luco

20€

Boeuf, cheddar, salade, tomate, oignon rouge,
cornichon, sauce cocktail maison, frites et salade

Tartare de boeuf

20€

Frites et salade

Filet de daurade

23€

Sauce soja, riz et haricots verts

Suprême de volaille

19€

Purée de pommes de terre et sauce aux
champignons

DESSERTS

Assiette de 2 fromages au choix : Saint Nectaire, Rocamadour, Bleu d'Auvergne, comté, confiture et noix	10€
Mousse au chocolat Brisures d'Oréo	9€
Tarte aux pommes Caramel beurre salé, glace vanille et amandes effilées	9,5€
Crème brûlée Vanille Bourbon	9€
Tiramisu Café, amaretto	9€
Cheesecake Coulis de fruits rouges et spéculoos	9.5€
Boule de glace Girotti Vanille, pistache, sorbet chocolat, fruits des bois ou citron	4€
2 boules de glace	7€
Café gourmand Trio de petits desserts	10€
Chocolat, crème ou thé gourmand	12€

PARTAGEZ VOTRE
EXPIRIENCE SUR
TRIPADVISOR!



ET SUIVEZ NOTRE
ACTUALITÉ SUR
INSTAGRAM!



@lelucobrasserie