



Le Lutèce

L'instant vichyssois entre parenthèses

LA CARTE LES MENUS

NOTRE ÉTABLISSEMENT VOUS PROPOSE DES PRODUITS FRAIS ET FAITS MAISON



BOISSONS

Coca-Cola, Coca Zéro, Sprite	33cl	3,90 €
Orangina, Oasis Tropical	25cl	3,90 €
Fuzetea pêche	25cl	3,90 €
Schweppes Agrumes	25cl	3,90 €
Franklin - Ginger beer	20cl	3,90 €
Red Bull	25cl	3,90 €
Perrier	33cl	3,90 €
Limonade	25cl	3,60 €
Diabolo	25cl	3,90 €
Sirop à l'eau	25cl	2,30 €
Citronnade BIO	25cl	5,20 €
Jus de fruits RAUCH	20cl	3,90 €
(ACE, ananas, ananas-coco, orange pulpe, pomme, fraise, tomate, banane)		
Fruits pressés (orange, citron ou pamplemousse)		4,50 €
Pulco citron		2,60 €
Supplément sirop		0,30 €
(Banane verte, cassis, caramel, citron jaune, cerise, coco, fraise, pêche, framboise, fruit passion, grenade, kiwi, menthe verte, orgeat, pamplemousse rose, vanille, violette)		

EAUX

	33cl	50cl	75cl	1L
Thonon	2,90 €		4,20 €	
Vichy Célestins (Gazeuse)	3,30 €		4,60 €	
Saint-Géron			6,20 €	
San Pellegrino		3,20 €		4,40 €

BIÈRES

	15cl/Bock	25cl	33cl	50cl
Bud	2,50 €	3,90 €	4,90 €	6,50 €
Leffe Blonde	2,90 €	4,60 €	6,20 €	8,40 €
Kwak ambrée	2,90 €	4,60 €	6,20 €	8,40 €
Bière du mois	2,90 €	4,60 €	6,20 €	8,40 €
Hoegaarden <i>blanche</i>	2,90 €	4,60 €	6,20 €	8,40 €

	BOUTEILLE	
Licorne black		4,80 €
Chouffe		4,80 €
Desperados		4,80 €
Bière <i>sans alcool</i>		4,80 €

APÉRITIFS

	2cl	5cl	12cl	15cl
Ricard, Pastis,	3,20 €			
Américano maison				7,50 €
Salers	4,50 €			
Porto rouge, blanc	4,30 €			
Martini	4,30 €			
Kir			3,50 €	
Kir Royal (Champagne - cassis, fraise, mûre, pêche, de vignes)				10,50 €

DIGESTIFS 4cl

Armagnac Uby Oak	7,00 €
<i>(Offre un bel équilibre entre la fraîcheur et la douceur grâce à ces notes vanillées subtilement épices. On ressent également des arômes de fruits jaunes).</i>	
Cognac VS ABK6	7,50 €
<i>(Le premier nez présente des notes boisées et vanillées. Il évolue vers des senteurs de fruits frais, de fleurs blanches et de miel).</i>	
Grand-Marnier	7,00 €
Limoncello	5,50 €
Mirabelle, Poire William's	7,00 €
Cristille	6,00 €

Supplément soda ou jus de fruits 0,50 €



WHISKYS

FRANCE

Bellevoye Blanc	2cl 3,50 €	4cl 6,00 €
Whisky Hedgehog <i>Distillerie de M. Blthazar à Hérisson (03)</i>	4,50 €	8,00 €

IRLANDE 4cl

Whiskey The Pogues Blend. 50% Malt, 50% Grain (Gourmand avec des notes de muscade, de miel et d'agrumes)	7,50 €
--	--------

ÉCOSSÉ 4cl

Whisky Robert Burns Blend (Épices et fruits murs, finale sur l'amande)	5,50 €
Whisky Edradour 10 ans Single Malt (L'une des plus petites distilleries d'Écosse. Profil doux, fruité et épice)	10,00 €

ALCOOLS 4cl

Bailey's	6,00 €
Get 27	6,00 €
Royal Menthe Génestine	6,00 €
La Mandarine Louis Philippe	7,00 €
Tequila, Vodka, Malibu	6,00 €
Jägger Bomb	6,00 €
Gin Tonic Bombay Sapphire	7,00 €
Rhum Havana Club 3 ans	6,00 €
Plantation Barbados 5 ans <i>D'irrésistibles notes pâtissières qui côtoient le raisin, le tabac et la guimauve</i>	8,00 €
JM Rhum Ambré Jardin fruité <i>Senteurs de fruits exotiques. On reconnaît l'ananas, la banane, ainsi que les notes de miel, vanille et agrumes</i>	9,00 €
Zacapa 23 <i>Complexé, généreux et profond. Saveurs abricot, structuré par le chêne et des notes de muscade, de cuir et de tabac. Avec un équilibre de touches épicees de cannelle et de gingembre</i>	13,00 €

Supplément soda ou jus de fruits 0,50 €

MOCKTAILS

Virgin Colada <i>Sirop de rhum sans alcool, jus d'ananas, purée de coco, lait, sirop de sucre de canne</i>	6,90 €
Virgin Mojito <i>Citron vert frais, menthe fraîche, sirop de canne, eau gazeuse</i>	6,90 €
Virgin Spritz Martini <i>Martini rouge sans alcool, Tonic, Pulco citron, Sirop sucre de canne</i>	8,90 €
Virgin London Mule <i>Gin sans alcool, Ginger beer, Jus de citron</i>	8,90 €
Bora Bora <i>Jus d'orange, jus d'ananas, sirop de fruit de la passion, pulco citron, grenadine</i>	6,90 €
Paradisio <i>Jus de mangue, jus de banane, jus d'ananas cannelle en poudre</i>	6,90 €

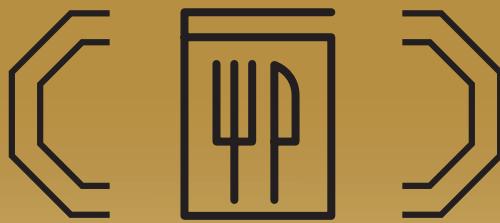
COCKTAILS

NOS SPRITZ :

Spritz Aperol	8,90 €
Prosecco, Aperol, eau gazeuse, rondelle orange	
Spritz Saint-Germain	8,90 €
Liqueur Saint-Germain, Prosecco, eau gazeuse, rondelle orange	
Spritz Limoncello	8,90 €
Spritz Curaçao	8,90 €

Blue Margarita <i>Tequila, curaçao bleu, citron vert, Cointreau, sucre de canne</i>	8,90 €
Mojito <i>Rhum blanc, citron vert frais, menthe verte sirop de canne, eau gazeuse</i>	8,90 €
Sex on the beach <i>Malibu, Vodka, jus d'orange, jus d'ananas, trait de grenadine</i>	8,90 €
Pina colada <i>Rhum blanc, jus d'ananas, crème de coco sirop de canne</i>	8,90 €
Moscow Mule <i>Vodka, ginger beer, jus de citron vert pressé</i>	8,90 €

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération



PLANCHES

Planche de charcuterie 8,90€
Saucisson sec / Jambon de pays

La Bourbonnaise 19,00€
Saucisse sèche / Jambon de pays / Tomme de vache aux fleurs /
Cantal / St Nectaire / Pickles maison

La Toscane 21,00€
Foccacia snackée / Stracciatella tartuffa / Jambon d'Auvergne /
Mozzarella panée

La Libanaise 21,00€
Cigare à la feta/mozza et à la menthe fraîche / Houmous / Falafels /
Caviar d'aubergines / Pain pita

NOTRE MENU

28,90 €

(*Servi tous les midis et soirs*)

Entrée • Plat • Dessert

“Ici, le menu s’adapte à vous, pas l’inverse.”

L’ESPRIT DU MENU

Un menu unique, libre et généreux. Vous composez votre repas selon vos envies, en toute simplicité.

Les suppléments sont réservés aux produits d’exception, pour vous garantir un excellent rapport qualité-prix tout en valorisant les pièces nobles et créations signatures.

Une cuisine faite maison, à partir de produits frais, chaque jour.

Notre conseil : laissez-vous guider par l’équipe pour découvrir les suggestions du moment.

Suggestions gourmandes (en option) :

- Entrecôte : 5,00€
- Dessert signature Le Lutèce : 2,00€
- Sauces maison au choix : 1,20€
- Petite assiette de fromages : 4,50€



FORMULE DU JOUR

(UNIQUEMENT du lundi au vendredi midi.

Hors week-end et jours fériés / Menu sur ardoise)

MENU DU JOUR

19,90 €

Entrée

+ Plat

+ Dessert

Entrée du Jour seule 5,90€

Plat du Jour seul 12,90€

Dessert du Jour seul 5,90€



MENU ENFANTS

jusqu'à 12 ans

12,00 €

Poulet pané / frites

ou

Saumon/Riz

Mousse au chocolat

ou

Une boule de glace

et

Sirop à l'eau



NOTRE ÉTABLISSEMENT VOUS PROPOSE DES PRODUITS FRAIS ET FAITS MAISON



LES ENTRÉES

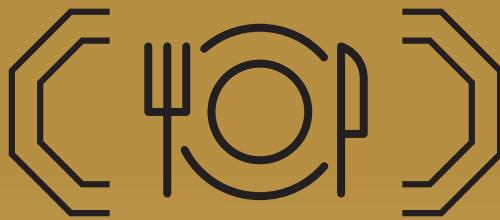
Œufs Mayonnaise	3,90 €
Œufs Cocotte / Pain de campagne tranché	6,90 €
Terrine de cochon confit Mesclun / Pickles maison	7,90 €
Saumon Gravelax Aux herbes et agrumes / Crème montée acidulée	8,90 €
Velouté de champignons	8,90 €
La Petite Libanaise Cigare fêta / Mozzarella, falafels, houmous	7,90 €
Escargots de Bourgognes en persillade	9,90 €
Carpaccio de bœuf Vinaigrette d'aromates / Mesclun / pickles maison	11,90 €

LES SALADES

La César Salade Romaine / Sauce César / Copeaux de parmesan / Aiguillettes de poulet croustillantes / Lard grillé / Croutons de pain de meule	17,90 €
Avocado toast Tartine de pain de meule / Cream cheese citronné / Avocat / Saumon fumé / Graines de courge et mesclun de saison	18,90 €
Salade Comtesse de Vichy Truffée Accompagnée de lard grillé / Pain tranché / Pickles maison / Tomates cerises / Mesclun	19,90 €



NOTRE ÉTABLISSEMENT VOUS PROPOSE DES PRODUITS FRAIS ET FAITS MAISON



LES PLATS

Les saveurs de la mer :

Dos de saumon 19,90 €
Légumes racines / Riz thaï

Quenelle de Brochet à la bisque de Homard / Riz 16,90 €

Plaisirs carnés :

Entrecôte Simmental 300g environ 28,00 €
Frites paysannes maison / Mesclun

Onglet de boeuf 200g environ 20,90 €
Frites paysannes maison / Mesclun

Paleron de boeuf basse température, sauce vigneronne 21,00 €
Écrasé de pommes de terre aux herbes, au beurre noisette

Andouillette 16,90 €
Frites paysannes maison / Mesclun

Les incontournables :

Penne au Pesto Basilic 18,90 €
Pignons de pain torréfiés / Jambon d'Auvergne

Conchiglie au Bleu d'Auvergne 21,00 €
Aiguillettes de poulet croustillantes

Dahl de lentilles 16,90 €
Crème de curry / Épinards / Croûtons au beurre noisette

Choucroute 19,90 €
Choux cuisinés au Riesling / Saucisse de Montbéliard / Saucisse de Strasbourg
Lard paysan aux épices

Lutèce Burger 19,90 €
Steak haché façon bouchère / Lard grillé / Sauce Cheddar / Frites paysannes maison / Mesclun

ACCOMPAGNEMENTS

Sauces maison au choix (Bleu, Cheddar, Poivre, Tartare) 1,20 €
Assiette de frites paysannes maison 4,10 €



GLACES

1 boule - 3,00 €

2 boules - 5,50 €

3 boules - 8,00 €

Supplément chantilly - 1,80 €

NOS PARFUMS : chocolat, cookie-caramel, vanille bourbon de Madagascar, tiramisu, noix de coco, rhum-raisins, fior de latte, vanille & brownie, fraise, pistache, café, menthe-chocolat, crème glacé macadamia, caramel

SORBETS : fruit de la passion & mangue, abricot, citron, framboise

COUPES GLACÉES

9,20 €

La Lutèce

Chocolat, vanille, tiramisu, sauce chocolat

Douceur

Sorbet citron, fruit de la passion & mangue, framboises, coulis de fruits rouge, chantilly

Gourmande

Vanille brownie, chocolat, cookie & caramel, chantilly

Café liégeois

Café, vanille, chantilly & sauce café

Colonel

Sorbet citron & Vodka



NOTRE ÉTABLISSEMENT VOUS PROPOSE DES PRODUITS FRAIS ET FAITS MAISON



LES DESSERTS

Mousse au chocolat	5,90 €
Brioche perdue au caramel	5,90 €
Crème brûlée à la vanille	6,90 €
Financier aux amandes Sur un lit de crème anglaise / Crème glacée à la pistache movenpick	6,90 €
Tiramisu au café	7,90 €
Le Lutèce signature Croustillant chocolat / Mousse chocolat à la fève de Tonka Ganache montée chocolat blanc / Glace à la Pastille de Vichy	9,90 €
Café gourmand	7,90 €
Thé gourmand	8,90 €
Notre assiette de fromages d'Auvergne	8,90 €
Grande	
Petite	4,50 €





L'INSTANT CAFÉ

ASSEMBLAGES SÉLECTIONNÉS

Expresso Massaya bio	1,70 €
Noisette	1,90 €
Expresso allongé	1,90 €
Double expresso	3,20 €
Décaféiné	1,90 €

GRANDS CRUS D'ARABICA

Honduras bio et équitable	2,70 €
Costa Rica San Rafaël	2,70 €
Jamaïque Blue Mountain	4,50 €
Florio	2,70 €
Moka Noisette (café aromatisé)	2,70 €

L'HEURE DU THÉ

Nos thés Sélections	3,40 €
Noirs aromatisés Grand Earl Grey/Fruits rouges	
Verts aromatisés à la menthe bio/	
Détox bio	
Blanc rose litchi	

Tisanes Bio

3,20 €

Traditionnelle

Verveine (*citronnée, désaltérante*)

Vertueuses (Recettes exclusives)

Verveine-menthe (*zestée, mentholée*)

Rêves enfantins (*acidulée, gourmande*)

BOISSONS GOURMANDES

Petit crème 20cl	2,70 €
Grand crème 30 cl	3,70 €
Cappuccino 35cl	4,70 €
Capuccino Aromatisé 35cl	5,00 €
Café frappé 35cl	4,50 €
Café Viennois 35cl	5,00 €
Petit Choc-o-laté 20cl	2,90 €
Grand Choc-o-laté 30cl	3,60 €
Chocolat Viennois 35cl	4,80 €
Irish Coffee 20cl	7,90 €
Ice Matcha Latte ou Hot Latcha Latte	5,20 €
Café ou thé gourmand servi avec ses mignardises	8,90 €



NOTRE ÉTABLISSEMENT VOUS PROPOSE DES PRODUITS FRAIS ET FAITS MAISON

BIENVENUE AU RESTAURANT LE LUTÈCE

Nous vous remercions chaleureusement
d'avoir choisi Le Lutèce pour votre repas.
Notre équipe est ravie de vous accueillir

dans ce cadre unique à Vichy, où chaque plat
est conçu pour offrir un véritable instant
de plaisir et de découverte.

Saviez-vous que Paris s'appelait Lutèce
à l'époque gallo-romaine, entre le 1^{er} siècle avant J.-C.
et le 4^e siècle après J.-C.?
Lutèce était alors une petite ville sur l'île de la Cité,
habitée par une tribu gauloise appelée les Parisii,
avant de devenir progressivement la capitale
que nous connaissons aujourd'hui.

Inspirés par cet héritage, nous avons cherché à recréer
l'atmosphère chaleureuse et conviviale des brasseries parisiennes,
mais avec une touche unique à Vichy.

Nous espérons que vous passerez un moment délicieux et inoubliable,
et que vous retrouverez ici, à Vichy, un peu de ce bonheur parisien.

Bon appétit et à bientôt
pour un nouvel instant entre parenthèses.



04 70 98 32 16

3 Rue de Paris
à Vichy, 03200

