



LE LUTÈCE

{ *L'instant vichyssois entre parenthèses* }

CARTE DES
Menus

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.

————— *Le saviez-vous ?* —————



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.

SOFTS

	20CL	
FRANKLIN - GINGER BEER	3,90€	
JUS DE FRUITS RAUCH	3,90€	
<i>ACE, ananas, abricot, orange pulpe, pomme, fraise, tomate.</i>		
	25CL	
ORANGINA, OASIS TROPICAL, FUZETA PÊCHE, SCHWEPES AGRUMES	3,90€	
RED BULL	3,90€	
SIROP À L'EAU	2,30€	
LIMONADE	3,60€	
DIABOLO	3,90€	
CITRONNADE BIO	5,20€	
	33CL	
COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO, SPRITE.....	3,90€	
PERRIER	3,90€	
	AUTRE	
FRUITS PRÉSSÉS	4,50€	
<i>Orange, citron ou pamplemousse.</i>		
PULCO CITRON	2,60€	
SUPPLÉMENT SIROP.....	0,30€	
<i>Banane verte, cassis, caramel, citron jaune, cerise, coco, fraise, pêche, framboise, fruit passion, grenadine, kiwi, menthe verte, orgeat, pamplemousse rose, vanille, violette.</i>		

EAUX

	33CL	75CL
THONON	2,90€	4,20€
VICHY CÉLESTINS (<i>gazeuse</i>).....	3,30€	4,60€
	75CL	
SAINT-GÉRON.....	6,20€	
	50CL	1L
THONON	3,20€	4,40€

DIGESTIFS

	4CL
LIMONCELLO	5,50€
CRISTILLE	6,00€
ARMAGNAC UBY OAK	7,00€
<i>Offre un bel équilibre entre la fraîcheur et la douceur grâce à ces notes vanillées subtilement épicées. On ressent également des arômes de fruits jaunes.</i>	
GRAND MARNIER.....	7,00€
MIRABELLE, POIRE WILLIAM'S	7,00€
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>	

BIÈRES

Pression

	15CL	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

33CL	3,90€
LICORNE BLACK, CHOUFFE, DESPERADOS BIÈRE SANS ALCOOL	



APÉRITIFS

	2CL
RICARD, PASTIS	3,20€
	5CL
PORTO (<i>rouge ou blanc</i>)	4,30€
MARTINI	4,30€
SALERS	4,50€
	12CL
KIR	3,50€
	15CL
AMÉRICANO MAISON	7,50€
KIR PÉTILLANT	10,50€
<i>Pétillant, cassis, fraise, mûre, pêche de vigne.</i>	

Supplément soda ou jus de fruits 0,50 €

WHISKYS

France	2cl	4cl
BELLEVOYE BLANC	3,50€	6,00€
WHISKY HEDGEHOG	4,50€	8,00€

Distillerie de M. Balthazar à Hérisson (03).

Irlande	4cl
WHISKEY THE POGUES BLEND, 50% MALT	7,50€

50% Grain - Gourmand avec des notes de muscade, de miel et d'agrumes.

Écosse	4cl
WHISKY ROBERT BURNS BLEND	6,00€

Épices et fruits murs, finale sur l'amande.

Japon	4cl
WHISKY YAMAZAKURA BLEND	9,50€

Notes légères et soyeuses, sur les fruits à chair blanche et agrumes, finale sur la vanille.

ALCOOLS

	4cl
BAILEY'S	6,00€
GET27	6,00€
ROYAL MENTHE GÉNÉSTINE	6,00€
LA MANDARINE LOUIS PHILIPPE	7,00€
TEQUILA, VODKA, MALIBU	6,00€
JÄGER BOMB	6,00€
GIN TONIC BOMBAY SAPPHIRE	7,00€
RHUM HAVANA CLUB 3 ANS	6,00€
PLANTATION BARBADOS 5 ANS	8,00€

D'irrésistibles notes pâtisseries qui côtoient le raisin, le tabac et la guimauve.

JM RHUM AMBRÉ JARDIN FRUITÉ

Senteurs de fruits exotiques. On reconnaît l'ananas, la banane, ainsi que les notes de miel, vanille et agrumes.

ZACAPA 23

Complexe, généreux et profond. Saveurs abricot, structuré par le chêne et des notes de muscade, de cuir et de tabac. Avec un équilibre de touches épicées de cannelle et de gingembre.

COCKTAILS

avec *Alcool*

8,90€

SPRITZ APEROL

Prosecco, Aperol, eau gazeuse, rondelle d'orange.

SPRITZ SAINT-GERMAIN

Liqueur Saint-Germain, Prosecco, eau gazeuse, rondelle orange.

SPRITZ LIMONCELLO

SPRITZ CURAÇAO

BLUE MARGARITA

Tequila, curaçao bleu, citron vert, Cointreau, sucre de canne.

MOJITO

Rhum blanc, citron vert frais, menthe verte, sirop de canne, eau gazeuse.

SEX ON THE BEACH

Malibu, Vodka, jus d'orange, jus d'ananas, trait de grenadine.

PINA COLADA

Rhum blanc, jus d'ananas, crème de coco, sirop de canne.

STAR MARTINI

Vodka, jus de passion, sirop de passion, sirop de vanille, Pulco citron, Prosecco.

COCKTAILS

sans *Alcool*

BORA BORA	6,90€
-----------------	-------

Jus d'orange, jus d'ananas, sirop de fruit de la passion, Pulco citron, grenadine.

VIRGIN COLADA

Sirop de rhum sans alcool, jus d'ananas, purée de coco, lait, sirop de sucre de canne.

VIRGIN MOJITO

Citron vert frais, menthe fraîche, sirop de canne, eau gazeuse.

VIRGIN SPRITZ MARTINI

Martini rouge sans alcool, Tonic, Pulco citron, sirop sucre de canne.

VIRGIN LONDON MULE

Gin sans alcool, Ginger beer, jus de citron.

VIRGIN STAR MARTINI

Gin sans alcool, Pulco citron, jus de passion, sirop de passion, sirop de vanille.



NOS PLANCHES

à partager



9,90€

PLANCHE DE CHARCUTERIE

Saucisson sec, jambon de pays.



19,00€

LA BOURBONNAISE

Charcuterie & fromages régionaux, pickles maison.



19,00€

LA LIBANAISE

Cigares fêta-menthe, falafels, houmous, labneh à la menthe, pita grillé.



Notre établissement vous propose des produits frais et faits maison.

NOS FORMULES

MENU *libre*

29,90€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

Servi tous les midis et soirs.

COMPOSEZ *votre 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

(suppléments en option)



5,00€

ENTRECÔTE



4,90€

PETITE ASSIETTE DE FROMAGES



2,00€

DORADE GRILLÉE



1,20€

SAUCE MAISON AU CHOIX

MENU *du midi*

19,90€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

Servi du lundi au vendredi midi. Hors jours fériés.

Menu sur ardoise



Une proposition différente chaque jour, garantissant des produits frais.

ENTRÉE DU JOUR..... 5,90€

PLAT DU JOUR 13,90€

DESSERT DU JOUR 5,90€

MENU *enfants*

12,00€

(jusqu'à 12 ans)

Dos de saumon et riz pilaf

ou

Steak haché et frites

Moelleux au chocolat

ou

1 boule de glace au choix

*Demande ton cahier de coloriage
et tes crayons de couleurs !*



NOS ENTRÉES



OEUFS MIMOSA 5,90€
Oeufs durs & mayonnaise maison.

GASPACHO DE PETITS POIS 6,90€
Petits pois, menthe fraîche, fêta, concombre croquant.

MINI CAPRESSE 8,90€
Burrata, tomates anciennes, courgettes.

TARTARE DE SAUMON FRAIS 9,90€
Avocat, citron vert, aneth, gingembre.

CARPACCIO DE BOEUF 11,90€
Mesclun, copeaux de parmesan, citron, olives, vinaigrette maison.

NOS PLAISIRS *froids*



SALADE DE CHÈVRE CHAUD PANÉ 16,90€
Mesclun, chèvre pané, miel, noix, jambon de pays.

POWEBOWL SAUMON FRAIS 17,90€
Riz vinaigré, avocat, mangue fraîche, sésame, fèves d'edamame, sauce soja sucrée.

CAPRESSE 17,90€
Burrata, tomates anciennes, courgettes.

AVOCADO TOAST 18,90€
Cream cheese citronné, avocat, saumon fumé, graines de courge, mesclun.



Notre établissement vous propose des produits frais et faits maison.

NOS PLATS

— SAVEURS DE LA MER —

MOULES DU LUTÈCE 17,90€

Sauce au choix : marinière ou au bleu. Échalotes, vin blanc, thym, laurier, persil frais, servies avec des frites paysannes maison.

CUISSES DE GRENOUILLES 17,90€

Beurre persillé, ail, persil, servies avec des frites paysannes maison.

DOS DE SAUMON RÔTI 19,90€

Sauce au vin blanc, ciboulette, aneth, servi avec du riz pilaf et des légumes de saison.

DORADE ROYALE AU FOUR 23,90€

Servie avec du riz pilaf et des légumes de saison.



— PLAISIRS CARNÉS —

ANDOUILLETTE GRILLÉE "PÈRE ANSELME" 16,90€

Sauce moutarde à l'ancienne, servie avec des frites paysannes maison.

ONGLET DE BOEUF 20,90€

Servi avec des frites paysannes maison.

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU 21,90€

Câpres, cornichons, échalotes, jaune d'oeuf, moutarde, servi avec des frites paysannes maison.

ENTRECÔTE SIMMENTAL 28,00€

Servie avec des frites paysannes maison.



— BURGER DU LUTÈCE —

BURGER DU LUTÈCE 19,90€

Steak haché, cheddar, lard grillé, oignon rouge, sauce cheddar, salade, tomate, servi avec des frites paysannes maison.



— PÂTES —

RIGATONI PROVENÇALES ET VÉGÉTARIENNES 18,90€

Aubergines rôties, sauce tomate maison, ail, basilic, parmesan.



ACCOMPAGNEMENTS

SAUCES MAISON AU CHOIX (Bleu, Cheddar, Poivre, Tartare) 1,20€

ASSIETTE DE FRITES PAYSANNES MAISON 4,10€

SALADE VERTE 4,10€



Notre établissement vous propose des produits frais et faits maison.

NOS DESSERTS GLACÉS

Boules

1 BOULE.....	3,00€
2 BOULES.....	5,50€
3 BOULES.....	8,00€
Supplément chantilly.....	1,80€
Supplément coulis.....	0,50€



CRÈMES GLACÉES

Chocolat, cookie-caramel, vanille bourbon de Madagascar, tiramisu, noix de coco, fraise, rhum-raisins, fior de latte, vanille & brownie, pistache, café, menthe-chocolat, crème glacée macadamia, caramel.



SORBETS

Fruit de la passion & mangue, abricot, citron, framboise.

Coupes chantilly

9,20€

LA LUTÈCE : *Chocolat, vanille, tiramisu, sauce chocolat.*

DOUCEUR : *Sorbet citron, fruit de la passion & mangue, framboises, coulis de fruits rouge.*

GOURMANDE : *Vanille & brownie, chocolat, cookie & caramel.*

CAFÉ LIÉGEOIS : *Café, vanille, sauce café.*

COLONEL : *Sorbet citron & Vodka.*

Supplément coulis.....0,50€



NOS DESSERTS



6,90€

FAISSELLE FERMIÈRE

Fruits rouges, miel ou sucre.



7,90€

TIRAMISU FRUITS ROUGES



7,90€

MOELLEUX AU CHOCOLAT

Servi avec une glace vanille.



8,90€

MILLE-FEUILLE MAISON



6,90€

CRÈME BRÛLÉE VANILLE



7,90€

BRIOCHE PERDUE

Caramel beurre salé, servie avec une glace vanille.



7,90€

CAFÉ GOURMAND



8,90€

THÉ GOURMAND



4,90€

PETITE ASSIETTE DE FROMAGES D'Auvergne

St-Nectaire / Cantal / Tomme de vache aux fleurs



8,90€

GRANDE ASSIETTE DE FROMAGES D'Auvergne

St-Nectaire / Cantal / Tomme de vache aux fleurs



Notre établissement vous propose des produits frais et faits maison.

L'INSTANT CAFÉ

ASSEMBLAGES

sélectionnés

EXPRESSO MASSAYA BIO	1,80€
NOISETTE	2,00€
EXPRESSO ALLONGÉ	2,00€
DOUBLE EXPRESSO	3,20€
DÉCAFÉINÉ.....	1,90€

GRANDS CRUS

d'Arabica

HONDURAS BIO ET ÉQUITABLE.....	2,70€
COSTA RICA SAN RAFAËL	2,70€
FLORIO	2,70€
MOKA NOISETTE (<i>café aromatisé</i>).....	2,70€
JAMAÏQUES BLUE MOUNTAIN	4,50€

THÉS & TISANES

3,40€

THÉS

sélections

- THÉ NOIR AROMATISÉ GRAND EARL GREY
- THÉ NOIR AROMATISÉ FRUITS ROUGES
- THÉ VERT AROMATISÉ À LA MENTHE BIO
- THÉ VERT DÉTOX BIO
- THÉ BLANC ROSE & LITCHI

TISANES

d'exception

TISANE BIO

- TISANE TRADITIONNELLE VERVEINE
(citronnée, désaltérante)
- TISANE EXCLUSIVE "VERVEINE-MENTHE"
(zestée, mentholée)
- TISANE EXCLUSIVE "RÊVES ENFANTINS"
(acidulée, gourmande)

BOISSONS GOURMANDES

PETIT CRÈME (20cl).....	2,70€
GRAND CRÈME (30cl).....	3,70€
CAPPUCCINO (35cl).....	4,70€
CAPPUCCINO AROMATISÉ (35cl).....	5,00€
CAFFÉ FRAPPÉ (35cl).....	4,50€
CAFFÉ 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 OU HOT MATCHA LATTE	5,20€



LE LUTÈCE

{ *L'instant vichyssois entre parenthèses* }

04 70 98 32 16

3 RUE DE PARIS, 03200 VICHY

