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 1er siècle avant J.-C. et le 4e 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€

ACE, ananas, abricot, orange pulpe, pomme, fraise, tomate.

	25CL
ORANGINA, OASIS TROPICAL, FUZETA PÊCHE , SCHWEPPES AGRUMES	3,90€
RED BULL	3,90€
SIROP À L'EAU	2,30€
LIMONADE	3,60€
DIABOLO	3,90€

	33CL
COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO	3,90€
PERRIER	3,90€

	AUTRE
FRUITS PRÉSSÉS	4,50€

Orange, citron ou pamplemousse.

PULCO CITRON	2,60€
SUPPLÉMENT SIROP	0,30€

Banane verte, cassis, caramel, citron jaune, cerise, coco, fraise, pêche, framboise, fruit passion, grenadine, kiwi, menthe verte, orgeat, pamplemousse rose, vanille, violette.

EAUX

	33CL	75CL
THONON	2,90€	4,20€
VICHY CÉLESTINS *(gazeuse)*	3,30€	4,60€

	75CL
SAINT-GÉRON	6,20€

	50CL	1L
SAN PELLEGRINO	3,20€	4,40€

DIGESTIFS

	4CL
LIMONCELLO	5,50€
CRISTILLE	6,00€
ARMAGNAC UBY OAK	7,00€

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.

GRAND MARNIER	7,00€
MIRABELLE, POIRE WILLIAM'S	7,00€
COGNAC VS ABK6	7,50€

Le premier nez présente des notes boisées et vanillées. Il évolue vers des senteurs de fruits frais, de fleurs blanches et de miel.

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 *(blanche)*	2,90€	4,60€	6,20€	8,40€

Bouteille 33CL	
LICORNE BLACK, CHOUFFE, DESPERADOS	4,80€
BIÈRE SANS ALCOOL	

APÉRITIFS

	2CL
RICARD, PASTIS	3,20€

	5CL
PORTO *(rouge ou blanc)*	4,30€
MARTINI	4,30€
SALERS	4,50€

	12CL
KIR	3,50€

	15CL
AMÉRICANO MAISON	7,50€
KIR PÉTILLANT	8,50€

Pétillant, cassis, fraise, mûre, pêche de vigne.

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 pâtissières qui côtoient le raisin, le tabac et la guimauve.

JM RHUM AMBRÉ JARDIN FRUITÉ	9,00€

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

ZACAPA 23	13,00€

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

EXPRESSO MARTINI
Vodka, sucre de canne, sirop de vanille, café, liqueur de café.

MOJITO, MOJITO FRAISE
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	6,90€

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

VIRGIN MOJITO	6,90€

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

VIRGIN SPRITZ MARTINI	8,90€

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

VIRGIN STAR MARTINI	8,90€

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

À PARTAGER

PETITE PLANCHE DE CHARCUTERIE ..... **8,90€**
Saucisson sec, jambon de pays.

LA BOURBONNAISE ..... **19,00€**
Charcuterie & fromages régionaux, pickles maison.

LA LIBANAISE ..... **19,00€**
Cigares fêta-menthe, falafels, houmous, labneh à la menthe, pita grillé.

COMTESSE DE VICHY RÔTIE ..... **19,00€**
Rôtie au miel, noix et thym, servie avec mesclun et jambon d'Auvergne.

PLANCHE MIXTE DU LUTÈCE ..... **34,90€**
Jambon cru, saucisson, terrine de campagne forestière, Saint-Nectaire, Cantal, tomme aux fleurs, cornichons, pickles et pain grillé.

Notre établissement sélectionne avec soin ses produits et privilégie les préparations maison.

NOS FORMULES

MENU

28,90€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
au choix
Servi midis et soirs.

ENTRÉE

Velouté de champignons
pleurotes poêlées

ou

Terrine de campagne forestière
condiments et pain grillé

ou

Carpaccio de boeuf
mesclun, copeaux de parmesan, olives noires, câpres et sauce maison

PLAT

Quenelle de brochet façon cuillère et sa bisque de homard
riz pilaf

ou

Andouillette grillée
écrasé de pommes de terre et sauce moutarde

ou

Dahl de lentilles
épinards, crème de coco, curry

DESSERT

Crème caramel

ou

Brioche perdue

ou

Petite assiette de fromages

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)

Poulet pané, frites

ou

Pâtes bolognaise

Mousse au chocolat

ou

1 boule de glace au choix



NOS ENTRÉES

TERRINE DE CAMPAGNE FORESTIÈRE ..... **7,90€**
Condiments et pain grillé.

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS ..... **8,90€**
Pleurotes poêlées.

GRAVLAX DE SAUMON ..... **8,90€**
Crème citronnée et pickles.

ESCARGOTS DE BOURGOGNE ..... **9,90€**

CARPACCIO DE BOEUF ..... **11,90€**
Mesclun, copeaux de parmesan, olives noires, câpres et sauce maison.

NOS SALADES

SALADE CÉSAR ..... **17,90€**
Salade romaine, sauce César, copeaux de parmesan, aiguillettes de poulet croustillantes, lard grillé et croûtons de pain.

SALADE DE GÉSIERS DE VOLAILLE ..... **17,90€**
Oeuf mollet, noix, croûtons de pain, tomates et vinaigrette moutardée.

Notre établissement sélectionne avec soin ses produits et privilégie les préparations maison.

NOS PLATS

Viandes & Spécialités

ANDOUILLETTE GRILLÉE ..... **16,90€**
Servie avec un écrasé de pommes de terre et une sauce moutarde.

BURGER DU LUTÈCE ..... **19,90€**
Steak haché, cheddar affiné , oignons confits, sauce cheddar, salade, tomate, servi avec des frites paysannes maison.

ONGLET DE BOEUF ..... **20,90€**
Servi avec des frites paysannes maison et salade.

MAGRET DE CANARD ..... **24,90€**
Servi avec un écrasé de pommes de terre aux herbes et une sauce échalote.

ENTRECÔTE SIMMENTAL ..... **28,00€**
Servie avec des frites paysannes maison et salade.

CÔTE DE BOEUF ANGUS AVEC OS À PARTAGER ..... **8,90€** *(les 100g)*
Servie avec des frites paysannes maison, salade et sauce au choix.

Saveurs de la mer

MOULES FRITES ..... **17,90€**

QUENELLE DE BROCHET FAÇON CUILLÈRE ET SA BISQUE DE HOMARD ..... **19,90€**
Servie avec du riz pilaf.

POISSON DU MOMENT *(selon arrivage)* ..... **22,90€**
Servi avec riz pilaf et légumes de saison, sauce vin blanc.

Pâtes & Végétarien

DAHL DE LENTILLES ..... **16,90€**
Épinards, crème de coco et curry.

PENNE AU PESTO AU JAMBON D'AUVERGNE ..... **16,90€**
Pesto basilic, parmesan et pignons de pin.

RIGATONI À LA BOLOGNAISE ..... **18,90€**

ACCOMPAGNEMENTS

SAUCES MAISON AU CHOIX *(Bleu, Cheddar, Poivre, Échalote)* ..... **1,20€**
ASSIETTE DE FRITES PAYSANNES ..... **4,10€**
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE MAISON ..... **4,10€**
ASSIETTE DE SALADE ..... **4,10€**



Notre établissement sélectionne avec soin ses produits et privilégie les préparations maison.

GLACES & SORBETS MÖVENPICK

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 rouges.*

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

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

COLONEL : *Sorbet citron & Vodka.*

NOS DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT ..... 6,90€

POIRE BELLE-HÉLÈNE ..... 6,90€
Poire pochée, glace vanille, chocolat noir fondu et amandes effilées.

CRÈME CARAMEL ..... 6,90€

BRIOCHE PERDUE ..... 7,90€
Caramel beurre salé, servie avec une glace vanille.

TIRAMISU CAFÉ ..... 7,90€

CAFÉ GOURMAND ..... 7,90€

THÉ GOURMAND ..... 8,90€

PETITE ASSIETTE DE FROMAGES D'AUVERGNE ..... 4,90€

GRANDE ASSIETTE DE FROMAGES D'AUVERGNE ..... 8,90€

Notre établissement sélectionne avec soin ses produits et privilégie les préparations 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 *(café aromatisé)* ..... 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