Couvert / Aperitivo
(ko-ver)

01 Mini baguete francesa 38
Servida com manteiga temperada e patê da semana.

Hors d'Oeuvre / Entradas
(ôr 'dərv)

02 Steak tartare 76
Filé mignon picado e temperado com maionese caseira, cebola roxa, alcaparras e pepino em conserva.

03 Tartare de salmão 82
Salmão temperado com azeite trufado, mostarda djon, ceboulete, mix de folhas e torradas

04 Carpaccio de mignon 79
Carpaccio de filé mignon com buquê de rúcula, mini alcaparras, mostarda Dijon e parmesão.

05 Soupe à l'oignon gratinée 46
Sopa de cebola na massa folhada gratinada e queijo Emmental.

06 Camembert empanado 78
Camembert empanado servido com geleia de damasco.

07 Croque-monsieur 54
Lanche de brioche gratinado com presunto royal, mussarela, parmesão e molho Mornay.

Les Salades / Saladas
(lê sa-lád)

08 Salada niçoise 64
Alface romana com batata temperada, atum em conserva, ovo cozido, vagem, tomate e azeitona preta azapa.

09 Salada Le Lucci 68
Mix de folhas com queijo gorgonzola, endívias, pera, nozes caramelizadas e vinagrete básico.

Les Plats Principaux / Pratos Principais
(lê plá pran-si-pô)

10 Ravioli de burrata 72
Massa verde recheada com creme de burrata e pesto ao molho bechamel e queijos.

11 Taglioline com ragu de coelho 89
Massa artesanal de ervas com ragu de coelho e brotos de agrião.

12 Risoto de aspargos com brie 78
Risoto cremoso com aspargos frescos e queijo brie.

13 Risoto de camarão 112
Risoto de camarão com açafrão e ervilha-torta.

14 Nhoque trufado 79
Nhoque de batata ao molho de queijos e trufa negra.

15 Brandade de bacalhau 99
Bacalhau cozido com batata, mini legumes, ovo mole, azeitonas pretas e alho laminado.

16 Fetuccine au noir 87
Fetuccine negro artesanal com camarões ao molho provençal.

17 Capeline vegano 82
Massa artesanal vegana com molho de parmesão vegano e mix de cogumelos.

18 Fetuccine salmão 84
Massa de grano duro com salmão ao molho de limão.

Viandes et Poissons / Carnes e Peixes
(vi-ând ê pua-sôn)

19 Boeuf bourguignon 82
Carne braseada com vinho tinto, purê de batata, cenouras, bacon, cogumelos e échalotes.

20 Filet mignon à poivre 99
Filé mignon grelhado ao molho poivre, servido com batatas fritas.

21 Entrecôte béarnaise 112
Bife ancho grelhado com molho béarnaise e batata gratin.

22 Escalope de filet mignon 89
Filé mignon grelhado servido com risoto de cogumelos.

23 Canard confit 102
Coxa e sobrecoxa de pato confitadas, servidas com purê de couve-flor, molho de laranja e mini legumes.

24 Pescada 99
Peixe de pescada amarela com crosta de amêndoas, batata salteada e legumes ao molho Dijon.

25 Filé de salmão grelhado 96
Salmão grelhado com purê de batata-doce roxa e mini legumes ao molho agridoce apimentado.

Plat Enfant / Prato Kids
(plá an-fán)

26 Fetuccine kids 45
Fetuccine ao molho branco ou de tomate fresco com tiras de filé mignon ou frango.

Adicionais de Proteína
Filé mignon 25 | Entrecôte 35

Desserts / Sobremesas
(dê-sêr)

27 Mousse au chocolat 32
Mousse de chocolate meio amargo com crumble de nuts.

28 Tartelete de maçã 38
Torta de maçã servida com sorvete de baunilha.

29 Petit gâteau artesanal 40
Bolo de chocolate servido com sorvete de pistache.

30 Crème brûlée 38
Clássico crème brûlée caramelizado na hora.

31 Sorvete da casa 21
Verificar sabores disponíveis.

32 Profiteroles com sorvete 36
Profiteroles com sorvete de creme e calda de chocolate.

33 Frutas da estação 28
Seleção de frutas frescas da estação.