



Menu *Lucaty* € 55 vins et eau compris

Apéritif aux choix / amuse-bouche (Coupe Champagne + € 3 / Premium alcool / Gin tonic + € 5)

Entrée (€ 16 hors menu)

½ baby homard

Bio tomates marinées / burrata / basilique (VEG)

Carpaccio de bœuf / pecorino / roquette

Foie gras / confit d'oignons / brioche

Os à moelle grillé

Plat (€ 24 hors menu)

Faux filet de veau « basse temperature »

Risotto de poivron pointu / légumes grillé (VEG)

Chateaubriand d'ailoyau de bœuf / légumes printemps / gratin

Poisson du jour

Baby-Homard (+3)

Dessert (€ 8 hors menu)

Dessert proposé par le chef

Irish coffee

Demande nos menus pour les groupes (jusque 10 p pour le moment)

Les plats sont aussi possible hors menu

Lucaty Apéro

Apéritif maison	6
Aperol spritz	7
Americano maison	8
Coupe Champagne	8
Kir royale	8
Funny light (non-alcool)	4
Jus d'orange frais	5
Pineau / Sherry / Kir / Porto	5
Ricard / Pisang / Passoa / Safari orange	6
Campari orange	7
Picon bière	5
Picon Leffe	6
<u>Picon au vin blanc</u>	8
Bombay Schweppes	8
Gin + Fever Tree	12
Vodka red + Red Bull	8
Champagne	
Maison	50
Laurent Perrier	65
Boissons fraîches	
Eau	
0.25 l	2,5
0.50 l	4,5
1 l	7
Coca Cola / Fanta / Tonic / Ice-tea / Sprite	2,5
Jus tomate	2,5
Bières	
Stella	2,5
Blanche / Rodenbach / NA / Carlsberg / Kriek	3
Leffe	3,5
Westmalle / Omer / Duvel / Chimay bleu / Lefort	
triple Lefort brune / Triple Karmeliet	4,5
Orval / Bonsecours blonde	5

Suggestions

Entrées

Croquettes de fromage	10
Croquettes de crevettes	15
Brochette gambas grillées	17
Salade folle	19

Plats

Moules de zéelande	24
Sole meunière	29
Steak filet d'ailoyau	21
Entrecôte	24
Chateaubriand 24/pp (par 2p)	
Avec salade et frites	
Ris de veau	31
Avec gratin et légumes printemps	

Lunch tous les midis de semaine € 18

Entrées / plats