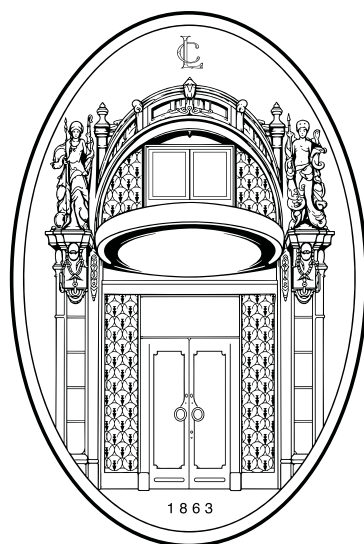


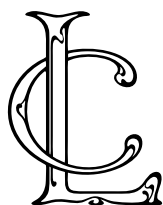


LUCAS CARTON

PARIS

Maison historique depuis 1880
9, place de la Madeleine · Paris 8e

Chef Cyril Lignac



LES HORS-D'ŒUVRE

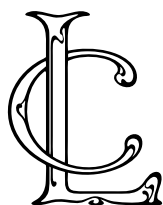
- Pousses d'épinards & artichauts, agrumes, pignons de pin 18
- Soufflé au vieux Gouda, émulsion truffée 20
- Pâté en croûte de tradition, foie gras & canard 24
- Six gros escargots de Bourgogne persillés 26
- Tarte croustillante aux champignons de Paris 28
- Cœur de saumon fumé de la maison Prunier, blinis de sarrasin, crème d'Isigny 30
- Foie gras de canard maison, artichaut, noisette, brioche dorée 35
- Salade de homard breton Lucas Carton, à partager 60

LES CRUS

- Tartare de thon, avocat, fleur de cerisier 27
- Fines tranches de daurade royale, huile d'olive citron 28
- Sépiole marinée aux agrumes 31
- Langoustines flambées, cédrat Corse 48

LES POISSONS

- Saumon Label rouge laqué 34
- Cabillaud de ligne confit, vin jaune, girolles & noisettes 38
- Bar de Noirmoutier, sauce Champagne 45
- Avec caviar osciètre de la maison Prunier* 95
- Ravioles de langoustines 48
- Sole meunière 85



LES VIANDES

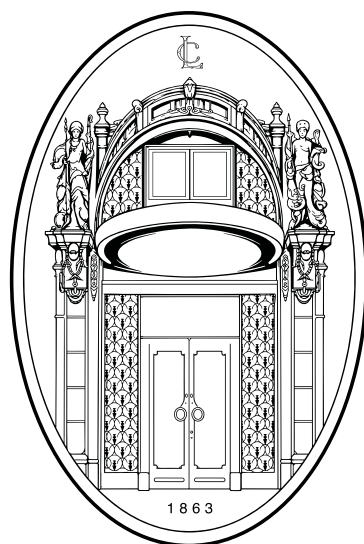
Lucas Carton burger 30
Paleron de bœuf Angus confit à l'ail noir 32
Volaille, sauce suprême, morilles 39
Filet de bœuf au poivre 48
Ris de veau croustillant aux câpres & piquillos 48
Châteaubriand Lucas Carton 50
Belle côte de bœuf Noire de Baltique 1 kg pour 2/3, béarnaise 195

Cocotte de légumes au four 32
Pâtes aux morilles 38



LES ACCOMPAGNEMENTS

Purée de pommes de terre à l'ancienne
Salade de mesclun
Pommes allumettes
Frites de patate douce
Haricots verts à l'huile d'olive
Purée de carotte au curcuma

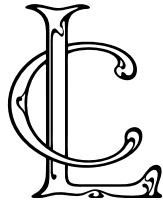


LUCAS CARTON

PARIS

A historic house since 1880
9, place de la Madeleine · Paris 8e

Chef Cyril Lignac



STARTERS

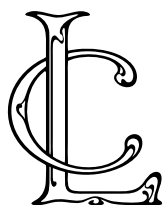
- Baby spinach & artichokes, citrus, pine nuts 18
- Aged Gouda soufflé, truffled emulsion 20
- Traditional pâté en croûte, foie gras & duck 24
- Six large Burgundy snails, parsley butter 26
- Crisp button mushroom tart 28
- Maison Prunier smoked salmon, buckwheat blinis, Isigny cream 30
- House-made duck foie gras, artichoke, hazelnut, toasted brioche 35
- Lucas Carton Breton lobster salad, to share 60

CRUDO

- Tuna tartare, avocado, cherry blossom 27
- Gilthead bream, thinly sliced, lemon olive oil 28
- Citrus-marinated yellowtail 31
- Flambéed langoustines, Corsican citron 48

FISH

- Lacquered Label Rouge salmon 34
- Line-caught cod confit, vin jaune, girolles & hazelnuts 38
- Noirmoutier sea bass, Champagne sauce 45
- With Maison Prunier Oscietra caviar 95*
- Langoustine ravioli 48
- Sole meunière 85



MEAT

Lucas Carton burger 30
Angus beef chuck confit, black garlic 32
Chicken, suprême sauce, morels 39
Peppered beef fillet 48
Crisp veal sweetbreads, capers & piquillos 48
Lucas Carton Châteaubriand 50
Noire de Baltique prime rib, 1 kg, for 2/3, béarnaise 195

Baked vegetable cocotte 32
Pasta with morels 38



SIDES

Potato purée
Mesclun salad
French fries
Sweet potato fries
Green beans, olive oil
Carrot purée with turmeric