



# Le Lutèce

{ L'instant vichyssois entre parenthèses }

LA CARTE

LES MENUS

 NOTRE ÉTABLISSEMENT VOUS PROPOSE DES PRODUITS FRAIS ET FAITS MAISON



## BOISSONS

Coca-Cola, Coca Zéro, Sprite 33cl	3,90 €
Orangina, Oasis Tropical 25cl	3,90 €
Fuzetea pêche 25cl	3,90 €
Schweppes Agrumes 25cl	3,90 €
Franklin - Ginger beer 20cl	3,90 €
Red Bull 25cl	3,90 €
Perrier 33cl	3,90 €
Limonade 25cl	3,60 €
Diabolo 25cl	3,90 €
Sirop à l'eau 25cl	2,30 €
Jus de fruits RAUCH 20cl <i>(ACE, ananas, ananas-coco, orange pulpe, pomme, fraise, tomate, banane)</i>	3,90 €
Fruits pressés <i>(orange, citron ou pamplemousse)</i>	4,50 €
Pulco citron	2,60 €
Supplément sirop <i>(Banane verte, cassis, caramel, citron jaune, cerise, coco, fraise, pêche, framboise, fruit passion, grenadine, kiwi, menthe verte, orgeat, pamplemousse rose, vanille, violette)</i>	0,30 €

## EAUX

	33cl	75cl
Thonon	2,90 €	4,20 €
Vichy Célestins <i>(Gazeuse)</i>	3,30 €	4,60 €
Saint-Géron	/	6,20 €
Vals	/	4,40 €

## BIÈRES

PRESSION	15cl/Bock	25cl	33cl	50cl
Bud	2,20 €	3,20 €	4,40 €	6,00 €
Lefte Blonde	2,50 €	4,50 €	6,00 €	8,20 €
Lefte Ruby	2,80 €	4,50 €	6,00 €	8,20 €
Bière du mois	2,80 €	4,50 €	6,00 €	8,20 €
Hoegaarden <i>blanche</i>	2,90 €	4,60 €	6,20 €	8,40 €
<b>BOUTEILLE</b>				
Licorne black			4,80 €	
Chouffe			4,80 €	
Desperados			4,80 €	
Bière sans alcool			4,80 €	

## APÉRITIFS

	2cl	5cl	12cl	15cl
Ricard, Pastis, Berger blanc	3,20 €			
Américano maison				7,50 €
Porto rouge, blanc		4,30 €		
Martini		4,30 €		
Kir			3,50 €	
Kir Royal <i>(Champagne - cassis, fraise, mûre, pêche, de vignes)</i>			10,50 €	

## DIGESTIFS 4cl

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>	
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>	
Grand-Marnier	7,00 €
Limoncello	5,50 €
Mirabelle, Poire William's	7,00 €
Cristille	6,00 €

Supplément soda ou jus de fruits 0,50 €



<b>WHISKYS</b>		<b>ÉCOSSE</b> 4cl	
<b>FRANCE</b>	2cl	4cl	
Bellevoys Blanc	3,50 €	6,00 €	Whisky Robert Burns Blend 5,50 € <i>(Épices et fruits murs, finale sur l'amande)</i>
Whisky Hedgehog	4,50 €	8,00 €	Whisky Edradour 10 ans Single Malt 10,00 € <i>(L'une des plus petites distilleries d'Écosse. Profil doux, fruité et épicé)</i>
<i>Distillerie de M. Blthazar à Hérisson (03)</i>			
<b>IRLANDE</b> 4cl		<b>JAPON</b> 4cl	
Whiskey The Pogues Blend. 50% Malt, 50% Grain <i>(Gourmand avec des notes de muscade, de miel et d'agrumes)</i>		7,50 €	Whisky Yamazakura Blend 9,50 € <i>(Notes légères et soyeuses, sur les fruits à chair blanche et agrumes, finale sur la vanille)</i>

<b>ALCOOLS</b> 4cl	
Bailey's	6,00 €
Get 27	6,00 €
Royal Menthe Génestine	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 €
<i>D'irrésistibles notes pâtisseries qui côtoient le raisin, le tabac et la guimauve</i>	
JM Rhum Ambré Jardin fruité	9,00 €
<i>Senteurs de fruits exotiques. On reconnaît l'ananas, la banane, ainsi que les notes de miel, vanille et agrumes</i>	
Zacapa 23	13,00 €
<i>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</i>	

Supplément soda ou jus de fruits 0,50 €

<b>COCKTAILS SANS ALCOOL</b>	
Virgin Colada	6,50 €
<i>Sirop de rhum sans alcool, jus d'ananas, purée de coco, lait, sirop de sucre de canne</i>	
Virgin Mojito	6,50 €
<i>Citron vert frais, menthe fraîche, sirop de canne, eau gazeuse</i>	
Bora Bora	6,50 €
<i>Jus d'orange, jus d'ananas, sirop de fruit de la passion, pulco citron, grenadine</i>	
Bloody orange	6,50 €
<i>Jus de tomate, jus d'orange, jus de citron jaune pressé, sel de céleri</i>	
Paradisio	6,50 €
<i>Jus de mangue, jus de banane, jus d'ananas cannelle en poudre</i>	
Cubain Tropical	6,50 €
<i>Jus de mangue, jus de fruit de la passion, sirop de fraise</i>	

<b>COCKTAILS AVEC ALCOOL</b>	
Daiquiri	8,90 €
<i>Rhum blanc, Jus de citron vert, sirop de canne</i>	
Spritz	8,90 €
<i>Prosecco, Aperol, eau gazeuse, rondelle orange</i>	
Spritz Saint-Germain	8,90 €
<i>Liqueur Saint-Germain, Prosecco, eau gazeuse, rondelle d'orange</i>	
Cuba Libre	8,90 €
<i>Rhum havana, citron vert frais pressé, Coca-Cola</i>	
Blue Margarita	8,90 €
<i>Tequila, curaçao bleu, citron vert, Cointreau, sucre de canne</i>	

Mojito	8,90 €
<i>Rhum blanc, citron vert frais, menthe verte, sirop de canne, eau gazeuse</i>	
Mojito Royal	11,50 €
<i>Rhum blanc, citron vert frais, menthe verte, sirop de canne, Champagne, Angostura</i>	
Sex on the beach	8,90 €
<i>Malibu, Vodka, jus d'orange, jus d'ananas, trait de grenadine</i>	
Pina colada	8,90 €
<i>Rhum blanc, jus d'ananas, crème de coco, sirop de canne</i>	
Moscow Mule	8,90 €
<i>Vodka, ginger beer, jus de citron vert pressé</i>	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération



## PLANCHES

### La Bourbonnaise

19,00 €

Saucisse sèche / Jambon de pays / Tomme de vache aux fleurs /  
Cantal / St Nectaire / Pickles maison

### La Toscane

21,00 €

Focaccia snackée / Stracciatella tartuffa / Jambon d'Auvergne /  
Mozzarella panée

### La Libanaise

21,00 €

Cigare à la feta/mozza et à la menthe fraîche / Houmous / Falafels /  
Caviar d'aubergines / Pain pita

### La Comtesse

21,00 €

Comtesse de Vichy à l'ail des ours (Fromage local gratiné au four) /  
Pain de meule / Jambon d'Auvergne / Mesclun



## FORMULES DU JOUR

(UNIQUEMENT du lundi au vendredi midi. Hors week-end et jours fériés / Menu sur ardoise)

### Menu du jour Simple

19,90 €

Entrée + plat

ou

Plat + dessert

### Menu du jour Complet

22,90 €

Entrée

+ plat

+ dessert



### Menu enfants jusqu'à 12 ans

12,00 €

Poulet pané / frites

ou

Coquillettes à la bolognaise

et

Moelleux au chocolat

ou

Une boule de glace

et

Sirop à l'eau



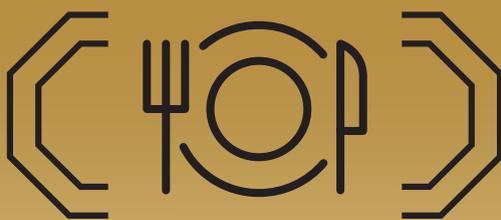
## LES ENTRÉES

<b>Asperges fraîches</b> Sauce mousseline / râpé d'œuf dur / Croûtons au beurre noisette	13,90 €
<b>Saumon Gravelax</b> Aux herbes et agrumes / crème montée acidulée	10,90 €
<b>Os à moelle de boeuf gratiné au four,</b> Pain de meule grillé / Moutarde de Charroux	14,90 €
<b>Terrine de Cochon confit</b> Mesclun / Pickles maison	9,90 €
<b>Carpaccio de bœuf</b> Pesto de roquette / copeaux de Cantal / Mesclun & Pickles maison	13,90 €
<b>Tête de veau croustillante</b> Sauce gribiche à la moutarde de Charroux	14,90 €

---

## LES SALADES

<b>Salade de Poulpe à la méditerranéenne</b> Mesclun / Tomates cerises / Poivrons / Concombre / Vinaigrette poivrons confits	19,50 €
<b>La César</b> Salade Romaine / Sauce César / Copeaux de parmesan / Aiguillettes de poulet croustillantes / Lard grillé / Croutons de pain de meule	19,50 €
<b>Avocado toast</b> Tartine de pain de meule / Cream cheese citronné / Avocat / Saumon fumé / Graines de courge et mesclun de saison	19,50 €



## LES PLATS

### **Les Poissons :**

Filet de bar 22,90 €  
Purée de petits pois au wasabi / Carottes multicolores

Dos de saumon d'Ecosse 22,90 €  
Riz aux graines / Pois gourmands / Beurre aux citrons brûlés

### **Les Viandes :**

Entrecôte Charolaise 300g 33,00 €  
Beurre Maitre d'hôtel truffé

Ribs de boeuf basse température 26,00 €  
Sauce barbecue maison

Bavette d'Aloyau Angus 23,00 €

**Accompagnement au choix :** Frites paysannes ou écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et aux fines herbes

**Pour vous faire plaisir, Sauce au choix :** Bleu / Cheddar / Poivre 1,90 €

### **Nos Plats Signatures :**

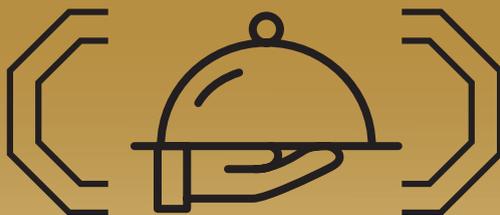
Dahl de lentilles du Puy 18,00 €  
Crème de curry / Épinards / Croûtons au beurre noisette

Lutèce Burger 21,90 €  
Pain du boulanger / Steak haché du boucher / Oignon rouge / Tomate / Sauce cheddar / Poitrine grillé / Frites paysannes

Lutèce Burger Veggie 19,00 €  
Pain du boulanger / Galette falafel maison / Fromage blanc aux fines herbes / Oignons rouges / Tomate / Concombre / Frites paysannes

## ACCOMPAGNEMENT

Assiette de frites paysannes 4,20 €  
Sauces : bleu, poivre ou cheddar 1,90 €



## MENU DU SOIR

36,00 €

### ENTRÉES

**Terrine de Cochon confit**

Mesclun / Pickles maison

ou

**Saumon Gravelax**

Aux herbes et agrumes / crème montée acidulée

---

### PLATS

**Bavette d'Aloyau Angus**

Frites paysannes

ou

**Dahl de lentilles du Puy**

Crème de curry / Épinards / Croûtons au beurre noisette

---

### DESSERTS

**Tiramisu café au mascarpone**

ou

**Financier moelleux**

Aux amandes / Crème à la fève de Tonka / Crème glacée à la pistache Movenpick



## DESSERTS

**Financier moelleux** 6,90 €  
Aux amandes / Crème à la fève de Tonka / Crème glacée à la pistache Monvenpick

**Tiramisu café au mascarpone** 7,90 €

**Millefeuille minute** 8,90 €  
À la vanille de Madagascar / Caramel beurre salé

**Moelleux au chocolat** 8,90 €  
Crème glacée artisanale à la pastille Vichy, de la ferme de Saint-Cyr-les-Vignes (42)

**Le Lutèce signature** 9,90 €  
Croustillant chocolat / Mousse chocolat à la fève de Tonka / Ganache montée chocolat blanc

**Café gourmand** 7,90 €  
Mignardises maison

**Thé gourmand** 8,90 €  
Mignardises maison

---

**Notre assiette de fromages d'auvergne de la Société Laitière de Vichy** 8,90 €  
Saint-Nectaire fermier / Bleu d'Auvergne / Cantal



## GLACES

1 boule - 3,00 €

2 boules - 5,50 €

3 boules - 8,00 €

Supplément chantilly 1,80 €

**NOS PARFUMS :** Chocolat, cookie & caramel, vanille bourbon de Madagascar, rhum & raisins, noix de coco, Fior de latte, vanille & brownie, fraise, tiramisu, pistache, chocolat & caramel beurre salé, café, menthe-chocolat.

**SORBETS :** Fruit de la passion & mangue, abricot, citron, framboise

## COUPES GLACÉES

9,20 €

### La Lutèce

Chocolat & caramel beurre salé, vanille, tiramisu, sauce chocolat

### Douceur

Sorbet citron, fruit de la passion & mangue, framboises, coulis de fruits rouges, chantilly.

### Gourmande

vanille brownie, chocolat, cookie & caramel, chantilly

### Café liégeois

café, vanille, chantilly & sauce café

### Colonel

Sorbet citron & Vodka

## **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.

Saviez-vous que Paris s'appelait Lutèce  
à l'époque gallo-romaine, entre le 1er siècle avant J.-C.  
et le 4ème 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.



**04 70 98 32 16**

3 Rue de Paris  
à Vichy, 03200

