

Le Bistrot de Lucullus...

Prix en euros

Les plats garnis...

Carpaccio de bœuf au basilic...	8,50.
Tartare de bœuf et ses condiments...	8,50.
Cuisse de canard confite en persillade...	8,50.
Tagliatelles au saumon, à l'aneth...	8,50.
Filet de cabillaud à la basquaise...	9,00.
Pavé de saumon grillé, sauce béarnaise...	8,50.
Andouillette de Troyes, grillée...	9,50.
Cotes d'agneau grillées... (Poitou Charentes.)	12,00.
Magret de canard au vinaigre de miel...	12,00.
Sole meunière...	18,00.
Faux filet... sauce au vin ou Béarnaise...	14,00.

Un légume au choix...

Frites, pâtes fraîches, haricots verts, salade, légume du jour...

Brie de Meaux, salade..... 3,50.

Chèvre Pouligny saint Pierre fermier, salade..... 4,00.

A l'ardoise chaque jour... un hors d'œuvre, un plat...

Menu du jour...14,00. €.

Hors d'œuvre et plat du jour...¹/₄ pichet de vin ou, ¹/₂ eau minérale...un café...

* La viande de bœuf est d'origine française.