



LE LUCIEN

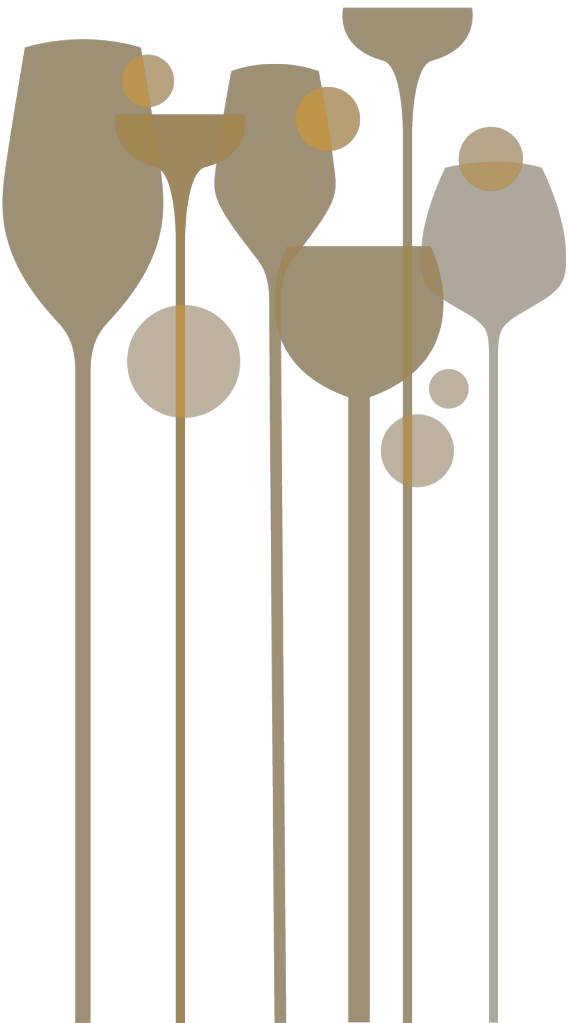
Christophe Léger,
Responsable Bar-Galerie et son équipe,
se réjouissent de vous accueillir
pour un agréable moment
au Bar Le Lucien.

Ils vous accompagnent tous les jours
pour une découverte
de spiritueux et de cocktails originaux.



Christophe Léger,
Bar-Gallery Manager & his team,
are delighted to welcome you
to Le Lucien Bar.

They invite you every day
to discover
an original selection of spirits & cocktails.



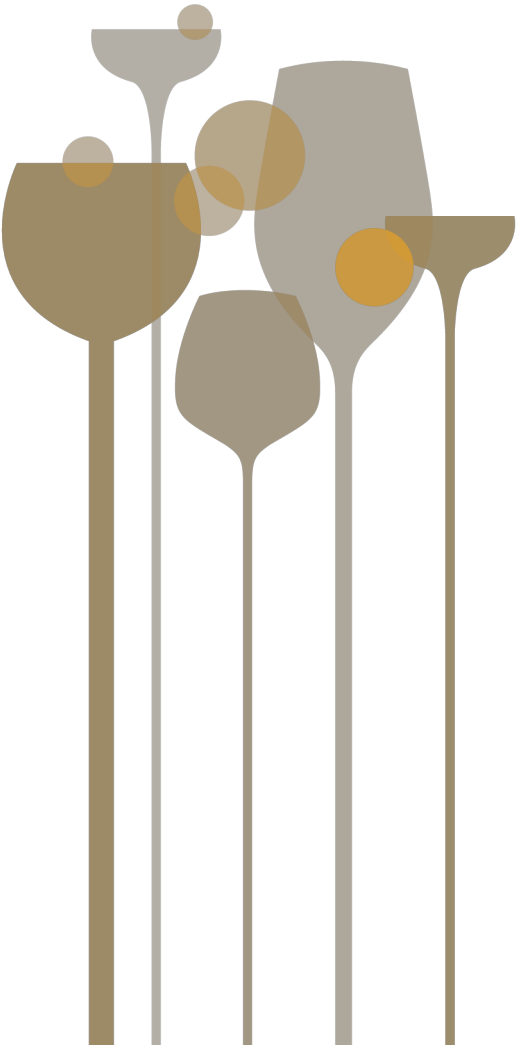
FOOD BAR LUCIEN

servi de 18h à 23h
served from 06PM until 11PM

MINI CHEESEBURGERS, 4 PIÈCES	22€
TEMPURA DE GAMBAS, 6 PIÈCES	22€
TOASTS DE FOIE GRAS, 6 PIÈCES	22€
BLINIS AU SAUMON FUMÉ, 6 PIÈCES	22€
DIM SUM, 4 PIÈCES	22€
NEMS AUX LÉGUMES, 4 PIÈCES	22€



L'INSTANT WORLD FOOD Mini cheeseburgers, Nuggets de volaille, Gambas en tempura, Cubiques de saumon fumé, Pommes "coin de rue"	48€
L'INSTANT ASIATIQUE Sashimi de poissons, Dim Sam, Nems aux légumes, Gyozas de crevettes	66€
L'INSTANT MÉDITERRANÉEN Burrata & Tomates confites, Jambon Iberico, Lomo, Tapenade, Soubressade, Vieux Parmesan	54€



COCKTAILS SIGNATURES

- BOMBAY FOUQUET'S** 27€
Gin Bombay Sapphire, Martini Bianco,
purée de framboise, jus de citron frais
jus de passion, basilic frais
- PORNSTAR MARTINI** 27€
Vodka Russian Imperia infusée à la vanille,
purée de passion,
shot de Champagne Pommery
- HONEY SOUR** 27€
Cognac Lhéraud VS, jus de citron frais,
Velvet Falernum, miel Fouquet's
- FATALE ATTRACTION** 27€
Rhum Bacardi Carta Oro, Amaretto,
jus de lime frais,
sirop de cerise, Ginger Ale



COCKTAILS CHAMPAGNES

- LE LAUTREC** 27€
Absinthe flambée, sucre,
sirop de violette, Champagne Pommery
- DOUCEUR ROYALE** 27€
Champagne Pommery,
gelée de pêche, purée de framboise
- DAHLIA NOIR** 27€
Champagne Pommery, Cointreau,
jus de cranberry, sirop de violette et jasmin
- LA VIE EN ROSE** 27€
Champagne Pommery, Calvados,
liqueur Soho, sirop de cerise, jus d'aireselles



CRÉATIONS ORIGINALES

- EMERAUDE** 27€
Vodka Żubrówka, liqueur Saint Germain,
jus de citron et pomme verte frais, sirop de
concombre
- CITRUS DELIGHT** 27€
Vodka Elyx, limoncello, Mandarine Napoléon,
Velvet Falernum, jus de pamplemousse et citron
frais
- POPPY FROZEN** 27€
Cognac Martell, Cointreau, purée de pêche,
extrait de coquelicot, jus de citron frais, sirop de
canne
- CAÏPIGRIA** 27€
Cachaça Leblon, vin rouge, citron vert frais,
sirop de sangria



LA CAVE À VINS

Demandez notre livre de cave
pour une plus grande sélection

Vins Rouges

	verre	btle
CHOREY LES BEAUNES Domaine J. Drouhin	20€	85€
LAROSE DE GRUAUD Saint-Julien	21€	92€
CHÂTEAU DASSAULT Saint-Emilion Grand Cru	27€	128€
GEVREY-CHAMBERTIN Domaine J. Drouhin	26€	124€
ALOXE CORTON 1ER CRU AOC Domaine A. Guyon	32€	140€

Vins Blancs

	verre	btle
ALSACE AOC Riesling, Domaine A. Mann	21€	92€
SANCERRE AOC Les Caillottes, Domaine P. Jolivet	20€	85€
CHABLIS 1ER CRU AOC Montmains, Domaine Laroche	21€	86€
AUXEY-DURESSSES Domaine A. Gras	24€	96€
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Clos de l'Oratoire des Papes	24€	95€

Vins Rosés

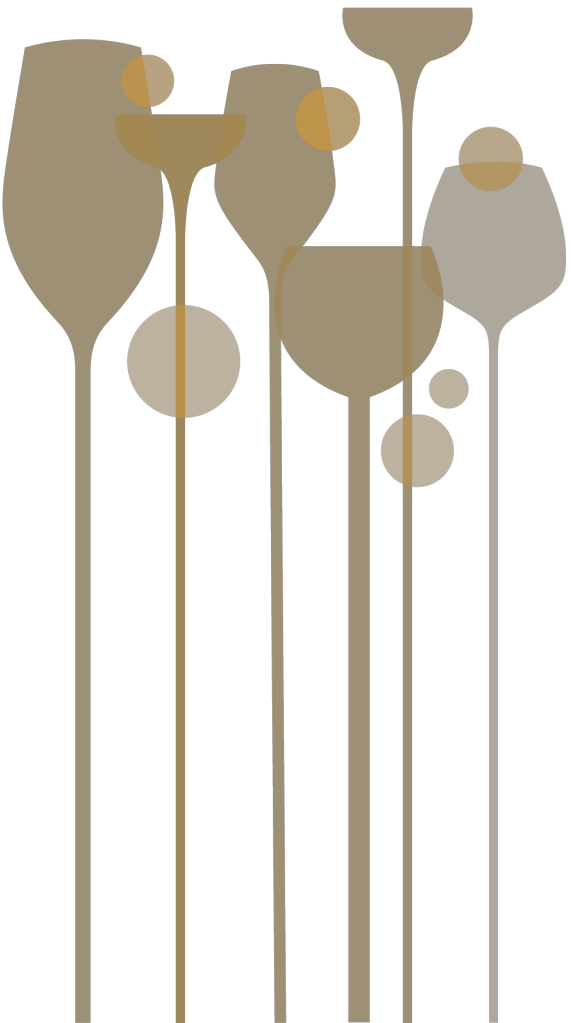
	verre	btle
CÔTES DE PROVENCE AOC Château Minuty "Rose et Or"	18€	86€
IGP PAYS D'OC Gris Blanc, Gérard Bertrand	14€	68€

Magnum

IGP PAYS D'OC Gris blanc, Gérard Bertrand		98€
--	--	-----

Vins Doux

	verre	btle
BARSAC AOC Château les Cyprès de Climens	25€	128€



CHAMPAGNES AOC

Coupes

POMMERY BRUT Pop Earth	25€
PERRIER-JOUËT Blason Rosé	29€
LAURENT-PERRIER Brut	27€
POMMERY Cuvée Louise	39€
POMMERY Cuvée Louise Rosé	39€

COUP DE CŒUR

verre -

GOSSET Blanc de Blancs Magnum	32€	280€
LAURENT-PERRIER Cuvée Grand Siècle	38€	210€



Brut

btle

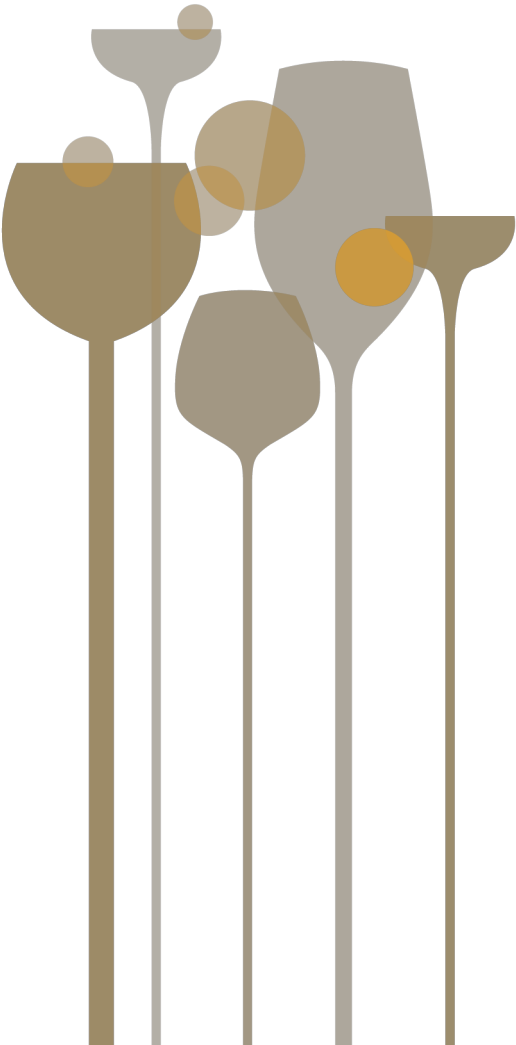
BOLLINGER Cuvée spéciale	150€
DEUTZ Blanc de Blancs	170€
LAURENT-PERRIER Brut	140€
PERRIER-JOUËT "Grand Brut"	145€
POMMERY BRUT Pop Earth	130€
RUINART Blanc de Blancs	220€

Rosés

BILLECART SALMON	185€
CUVÉE ROSÉ LAURENT-PERRIER	210€
PERRIER-JOUËT Blason Rosé	165€
POMMERY Pop Earth	140€
RUINART	220€
CRISTAL ROEDERER	750€
DOM PÉRIGNON	850€
POMMERY Cuvée Louise	320€

Grandes Cuvées

POMMERY Cuvée Louise	290€
CRISTAL ROEDERER	490€
DOM PÉRIGNON	520€



APÉRITIFS

Vermouth

NOILLY PRAT	18€
MARTINI BIANCO, AMBRATO, RUBINO	18€

Apéritif à base de vin

CUVÉE JEAN DU LILLET	18€
----------------------	-----

Portos

GRAHAM'S SIX GRAPES	18€
GRAHAM'S 40 ANS	40€

Bitter

CAMPARI, APÉROL	18€
-----------------	-----

Anisés

RICARD, PERNOD	15€
ABSINTHE PERNOD	17€

Vins de liqueurs

PINEAU DES CHARENTES LHÉRAUD	
1976	26€
1971	28€
1962	32€

Sherry

TIO PEPE	18€
----------	-----

Bières

BUD, CORONA, HEINEKEN, 1664	15€
BUCKLER Bière sans alcool	15€



NOS WHISKIES

Blended de Luxe

CHIVAS REGAL 12 ANS	22€
CHIVAS REGAL 18 ANS	26€
CHIVAS REGAL 25 ANS	55€
Découvrez le rituel de service fumé à la fève de Tonka	
BALLANTINE'S 30 ANS	65€

États-Unis

MAKER'S MARK	22€
JACK DANIEL'S N°7	22€
HUDSON MANHATTAN RYE	32€

Irlande

JAMESON SELECT RESERVE	22€
------------------------	-----



NOS WHISKIES D'ÉCOSSE

Highland

THE BALVENIE 12 ANS "Double Wood"	22€
THE BALVENIE 14 ANS "Carribean Cask"	24€
THE BALVENIE VINTAGE CASK 1976	65€
THE BALVENIE 40 ANS	350€
GLENFARCLAS 25 ANS	32€
MACALLAN SIENNA	42€
GLENFIDDICH 15 ANS	24€
GLENFIDDICH 30 ANS	38€
GLENFIDDICH 32 ANS	48€
GLENFIDDICH 1974	58€
GLENFIDDICH 1975	55€
GLENFIDDICH 1987	112€

Islay

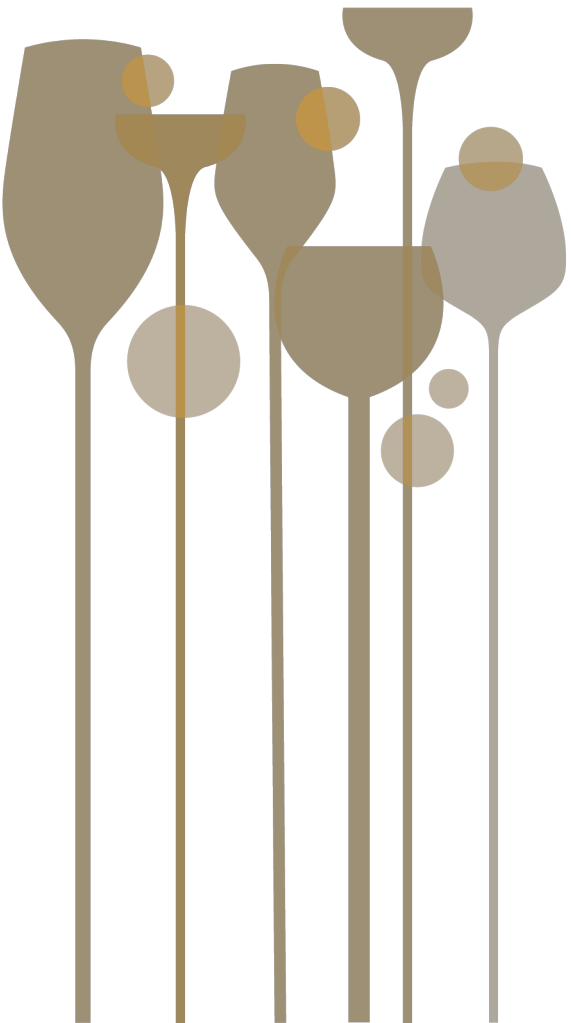
ARBEG 10 ANS	22€
BOWMORE 15 ANS	24€

Jura

ISLE OF JURA 16 ANS	26€
---------------------	-----

Orkney

HIGHLAND PARK 18 ANS	24€
HIGHLAND PARK 25 ANS	35€



LES TRÉSORS BLANCS

Vodkas

GREY GOOSE ORIGINAL	22€
GREY GOOSE LA POIRE	22€
ABSOLUT ELYX	22€
IMPERIA BY RUSSIAN STANDARD	22€
ŽUBRÓWKA	22€

Gins

BOMBAY SAPPHIRE	22€
BEEFEATER 24	22€
HENDRICK'S	22€
PLYMOUTH	22€

Rhum, Ron, Cachaça

CACHAÇA LEBLON Brésil	22€
RON BACARDI HÉRITAGE Puerto Rico	22€
RON BACARDI CARTA ORO Puerto Rico	24€
RON FACUNDO NÉO Puerto Rico	22€
RON FACUNDO EXQUISITO Puerto Rico	35€
MEZAN 2006 Panama	24€
MOUNT GAY 1703 Barbade	28€
ZACAPA X.O Guatemala	32€
HAVANA CLUB MAXIMO Cuba	240€

Tequila

AVION AÑEJO	22€
PATRON SILVER	22€
PATRON PLATINUM	39€
PATRON GRAN PIEDRA	58€

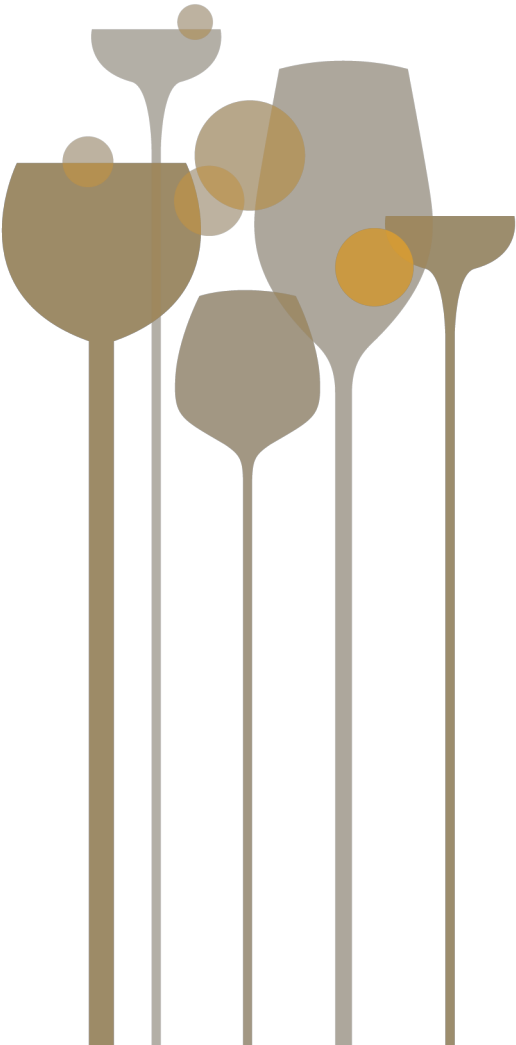
Brandies

GRAPPA	22€
--------	-----

Eaux-de-vie de fruits

WILLIAMINE, FRAMBOISE	22€
-----------------------	-----

ACCOMPAGNEMENTS SODAS & JUS DE FRUITS	2€
---------------------------------------	----



COGNACS

Maison Lheraud

L'ART DU TEMPS 1974 Petite Champagne, La sélection du Lucien	52€
GRANDE CHAMPAGNE 1973	42€
PETITE CHAMPAGNE 1972	42€
BORDERIES 1970	42€
FINS BOIS 1966	54€
GRANDE CHAMPAGNE 1950	68€
LA CARAFE ADAM 1934 Petite Champagne	210€

Maison Hennessy

HENNESSY PARADIS IMPÉRIAL	190€
---------------------------	------

Maison Martell

MARTELL CORDON BLEU	42€
OR DE JEAN MARTELL	290€
MARTELL "PREMIER VOYAGE"	450€

Maison Delamain

DELAMAIN X.O	32€
DELAMAIN TRÈS VÉNÉRABLE	35€
RÉSERVE DE LA FAMILLE	48€

Maison Rémy Martin

RÉMY MARTIN VSOP	22€
RÉMY MARTIN X.O	42€
CUVÉE LOUIS XIII	310€





ARMAGNACS

Maison Jouanda

JOUANDA 1981 28€

Maison Castarède

CASTARÈDE VSOP 22€

CASTARÈDE 1934 75€



CALVADOS

Maison Lecompte

LECOMPTE 12 ANS 22€

LECOMPTE 25 ANS 32€

LECOMPTE 1988 35€

Maison Drouin

DROUIN 1970 45€

DROUIN 1939 64€

Legend Vintage by Gérard Bertrand

LEGEND VINTAGE RIVESALTES 1977 32€

LEGEND VINTAGE RIVESALTES 1974 28€

LEGEND VINTAGE RIVESALTES 1948 39€

LEGEND VINTAGE MAURY 1939 35€



LIQUEURS

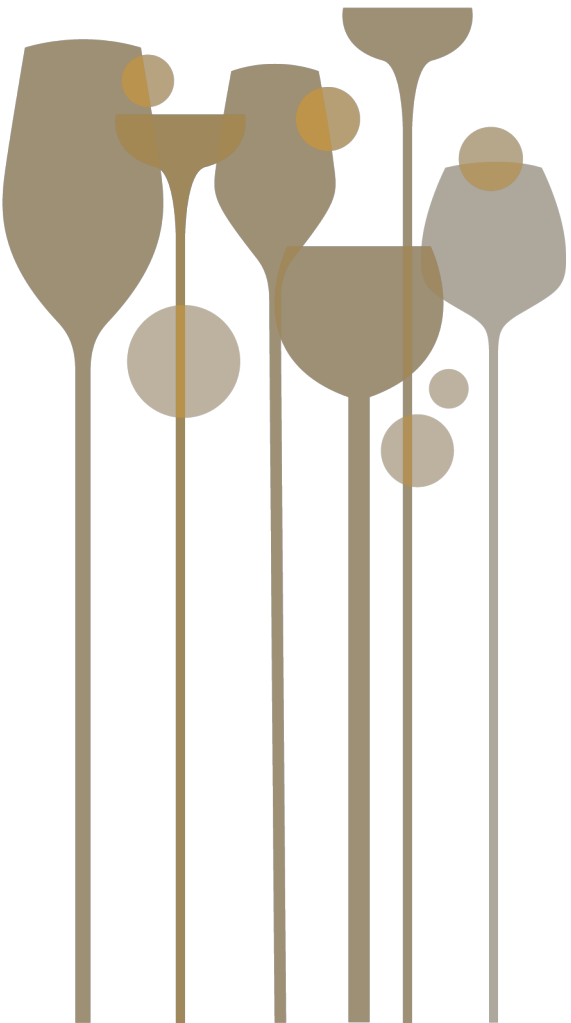
AMARETTO, BÉNÉDICTINE, BAILEY'S 19€

MANZANA, GET 27, GET 31 19€

GRAND MARNIER CORDON ROUGE 19€

"V.E.P" VERTE 32€

"TARRAGONE DU SIÈCLE" 310€



COCKTAILS SANS ALCOOL

CASINO	19€
Cocktail selon la recette secrète du Lucien et les fruits du marché	
RED COCONUT	19€
Purée de fraise, framboise, jus de cranberry, crème de coco	
ITALIAN KICK	19€
Jus de pamplemousse pressé purée de pêche, ginger beer	

JUS & NECTARS

GOOD ORGANIC DETOX	16€
Formule 01 - ananas, papaye, orange, citron, gingembre	
Formule 08 - pomme, raisin rouge, fraise, citron, graine de chia	
Formule 09 - concombre, pomme, avocat, citron, menthe	
MAISON ALAIN MILLAT	16€
Abricot, pomme, pêche de vigne, Carotte, banane, ananas, fraise	
FRUITS PRESSÉS	14€
Orange, citron, pamplemousse	

SODAS

COCA-COLA, LIGHT, ZÉRO	12€
ORANGINA, NESTEA, TONIC	12€
LIMONADE	12€
GINGER ALE, GINGER BEER	12€

EAUX

EVIAN, BADOIT	10€
PERRIER	12€

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ	9€
DOUBLE EXPRESSO, CAFÉ CRÈME	11€
CAPPUCCINO	11€
CHOCOLAT FOUQUET'S	14€
THÉS ET INFUSIONS	14€

PÂTISSERIE

LA PÂTISSERIE DU LUCIEN	16€
-------------------------	-----

Dès 18h00, boissons chaudes majorées de 2€.



LE LUCIEN

Apéritifs 7cl / Portos 10cl / Vins doux naturels 10cl

Anisés 4cl / Bières 33cl / Sans alcool 25cl

Eaux-de-vie 5cl / Liqueurs 5cl

Cocktails alcoolisés 7cl à 18cl / Cocktails sans alcool 25cl

Verres de vin 15cl / Coupes de Champagne 15cl

Bouteilles de vin 75cl / Magnum 150cl

Jus de fruits 25cl, 33cl / Sodas 25cl, 33cl



LES TABLES
BARRIÈRE



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

Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

Nos viandes bovines sont d'origine Française, Allemande, Hollandaise, Irlandaise et Espagnole.

Par volonté d'informer au mieux notre clientèle, nous tenons à disposition les documents d'origine pouvant attester de la traçabilité de nos viandes bovines.

Le code monétaire et financier interdit les paiements en espèces de plus de 1000 € venant de personnes résidant habituellement en France.

Prix nets, service compris.