

Le **kawaa** du **LUCERNAIRE**

Le kawaa du Lucernaire, c'est un lieu unique et pluriel qui favorise et réunit tout ce qui crée du lien entre voisins.

C'est un café & un cobureau & un bar & des rencontres & un restaurant & des activités. C'est en sortant du théâtre & avant une séance de cinéma & en passant par la librairie aussi !

tapas

mardi - samedi de 18h à 22h45

sélection de charcuteries & fromages	21
sélection de charcuteries	15
<i>jambon de bayonne, jambon à la truffe, saucisse sèche</i>	
sélection de fromages	15
<i>cantal, camembert de normandie, tomme de savoie, saint nectaire</i>	
frites fraîches maison & sauce tartare	6
houmous au basilic	6
<i>pois chiche, basilic frais, tahiné, pois chiche marinés au paprika</i>	
pâté aux piquillos 180gr - Maison Montauzer	10
saucisse sèche basque 70gr - Maison Montauzer	7

happy hour

de 17h à 20h

softs maison	3	hibiscus tropical	5
thé fizz	3,5	bellini / rossini	7
bière pression 50cl	6	moscow mule / london mule	8
<i>brique house mick lager 5,2°</i>		gin & tonic	8
bière pression 50cl	7,5	spritz orange	8
<i>brique house shiny hoppy IPA 6°</i>			
<i>& crat'r blanche 5,5°</i>			

& café & cuisine

menu déjeuner

du lundi au vendredi
de 12h à 14h30

la carte du midi évolue tous les jours en fonction du marché. nous vous préparons des recettes à base de légumes de saison cultivés près de chez nous par des producteurs responsables.

entrée	6
plat végétarien	13
plat carné ou poisson	15
dessert	6
croque du moment	11

formule avec plat végétarien

entrée + plat ou plat + dessert	16
entrée + plat + dessert	19

formule avec plat carné ou poisson

entrée + plat ou plat + dessert	18
entrée + plat + dessert	21

prix nets en euros, service et TVA inclus

& café & cuisine

la carte soir et weekend

entrées

caviar d'aubergine & crackers aux graines 	7
chou fleur frit & sauce barbecue à la prune 	8
oeuf mimosa, chips d'ail, petits lardons & herbes	7
tartare de boeuf au couteau	10
<i>confit d'ail, cornichons, câpres, croûtons</i>	

plats

fish and chips & sauce tartare	18
cuisse de poulet fermier, légumes de saison & sauce crémeuse au praliné de graines	21
truite, pak choi rôti, boulgour aux herbes & sauce vierge fenouil, carottes, beurre noisette	22
hashbrown à cheval & crème de persil 	17
<i>galette de pomme de terre, oeuf, tomme de savoie</i>	
le plat à partager du moment (voir ardoise)	16/pers

desserts

ganache montée au chocolat & sablé cacao	9
gâteau au miel & noix, crème mascarpone à la fève tonka	8
salade de fruits, sirop de menthe & madeleine	7
crumble de prunes au romarin & crème crue	7