

The image shows the exterior of a Parisian-style café at night. The building has a dark facade with large windows. A green awning with the text 'CAFÉ DE LUCE' in white capital letters is mounted above the entrance. The outdoor seating area is furnished with several tables and classic wicker chairs with cane backs. Some tables are set with wine glasses and water bottles. Warm, glowing lights are visible both inside the café and hanging from the awning. The scene is framed by lush green plants and foliage, particularly at the top and bottom of the frame. A black metal railing with white spherical finials is visible in the foreground.

CAFÉ DE LUCE

LE NOUVEAU CAFÉ DE LUCE :
MANGER BON, BOIRE BIEN, À PETITS PRIX

ACTE I : LA TERRASSE LA PLUS CANON DE MONTMARTRE

Oubliez l'image du Montmartre bondé, ultra tou-tou ! Niché sur la place du Théâtre de l'Atelier, le Café de Luce, c'est le secret le mieux gardé de Montmartre. Sa terrasse pavée en fait le QG des voisins, la cantine des habitués ou encore l'escale parfaite en bas de la butte. Zéro doute, la terrasse du Café de Luce c'est LA plus canon de tout Paris.



ACTE II : LE CAFÉ DE LUCE

FAIT CARTE NEUVE !

Le Café de Luce change tout et devient un vrai bistrot de quartier, simple, chaleureux et vraiment accessible. Une cuisine simple, des assiettes généreuses, des produits bien choisis... Des plats qui font plaisir, à des prix qui font du bien !

Outre les classiques bien ficelés, tels les escargots en persillade (12€), le pâté en croûte de la Table de Solange (12 euros), les poireaux vinaigrette (6€), ou l'indétrônable œuf mayo' (6€), quelques plats typiques se révèlent comme la fameuse saucisse-purée (16/30€) qui se fait encore plus généreuse dans son format à partager.

Pour les affamés et un peu pressés ou les apéros qui se prolongent : planches de fromages et de charcuteries (16€ ou mixte à 19€), sardines à l'huile à déguster avec du beurre et du pain de campagne tout juste toasté (8€), la saucisse sèche du Perche (6€) seront les parfaits compagnons d'un ballon de rouge en terrasse avant l'ouverture du rideau. Le mieux dans tout ça ? Des prix ultra attractifs à faire rougir l'ensemble du quartier, avec un plat du jour à 15€ ou encore la formule complète entrée/plat/dessert à 24€.



ACTE III : L'ADRESSE POUR TOUS, À TOUTE HEURE

Déjeuner en terrasse, quick dinner d'avant théâtre ou apéro entre potes, on se retrouve au Café Luce en petit comité ou en grande tablée. À l'étage, un petit salon privé dévoile une grande table de 12 couverts, à qui saura trouver l'escalier pour y accéder.

Et pour ajouter un petit truc : les jeux en libre-service ! Skyjo, Uno, tarot, cartes, échecs... On commande un verre, on sort un jeu, bref, on se sent comme chez soi, et ça, ça n'a pas de prix (enfin si, un tout petit).

Vous l'aurez compris, Ici, pas de spectacle de rue, mais une vraie scène de bistrot. Une terrasse planquée, du bon vin et des copains. Bienvenue au café de Luce !



Informations pratiques

CAFÉ DE LUCE

2 Rue des Trois Frères, 75018 Paris

Ouvert 7/7

Du lundi au mercredi, 12h00-15h00 et 18h00-minuit

Du jeudi au dimanche en continu de 12h00 à minuit.

Entrée-Plat ou Plat-Dessert : 20€

Entrée-Plat-Dessert : 24€



LE GRIGNOTAGE DE LUCE, À PARTAGER

*Parfait en avant-théâtre,
pour le goûter ou l'après*

DISPONIBLE À TOUT MOMENT

Available at any time

SAUCISSE SÈCHE À LA PERCHE DE CHEZ YVES <i>Sud de l'Aveyron</i>	6 €
Dry sausage from Yves	
PÂTÉ DE CAMPAGNE DE COCHON, CORNICHONS ET PAIN DE CAMPAGNE <i>Monts-Légast</i>	7 €
Country pork pâté with pickles and country bread	
TARAMA KALIOS ET PAIN DE CAMPAGNE	7 €
Kalios tarama with country bread	
PLANCHE DE FROMAGES, BEURRE ET PAIN DE CAMPAGNE	16 €
Cheese board with butter and country bread	
PLANCHE DE CHARCUTERIES, BEURRE ET PAIN DE CAMPAGNE	16 €
Charcuterie board with butter and country bread	
PLANCHE MIXTE, BEURRE ET PAIN DE CAMPAGNE	19 €
Mixed board with butter and country bread	
SARDINES À L'HUILE D'OLIVE, BEURRE ET PAIN DE CAMPAGNE	8 €
Sardines in olive oil, butter, and country bread	

CAFÉ DE LUCE

2, RUE DES TROIS FRÈRES
75018 PARIS

DU LUNDI AU VENDREDI DE 12H À 15H
ET DE 19H À 22H30
LE SAMEDI ET DIMANCHE
EN CONTINU DE 12H À 22H30

FORMULES DÉJEUNER FORMULES DÉJEUNER

DU LUNDI AU VENDREDI
POUR LE DÉJEUNER UNIQUEMENT
From Monday to Friday, for only Lunch

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 20€
Starter + main course or main course + dessert

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 24€
Starter + main course + dessert

PLAT DU JOUR 15€
Main course of the day

ENTRÉES

ŒUF MAYONNAISE AUX HERBES FOLLES Egg mayonnaise with wild herbs
POIREAUX VINAIGRETTE Leeks with vinaigrette

PÂTÉ EN CROÛTE COCHON ET PISTACHE Pork and pistachio pâté en croûte

PLATS

BAVETTE ÉCHALOTES, FRITES Flank steak with shallots, fries

CROISSANT GARNI PARISIEN - JAMBON-COMTÉ, FRITES ET MESCLUN

Parisian stuffed croissant - Ham and comté cheese, fries, and salad

SALADE MONTMARTRE - MESCLUN, SAUMON GRAVLAX, CRÈME D'ANETH

Montmartre salad - mixed greens, gravlax salmon, dill cream

DESSERTS

FONDANT AU CHOCOLAT Chocolate fondant

TARTE TATIN Tarte Tatin

ENTRÉES

ŒUF MAYONNAISE AUX HERBES FOLLES Egg mayonnaise with wild herbs	6 €
POIREAUX VINAIGRETTE Leeks with vinaigrette	6 €
VELOUTÉ DE POTIMARON, CROÛTONS Butternut squash soup with croutons	7 €
ESCARGOTS EN PERSILLADE X6 Snails in garlic and parsley (6 pieces)	12 €
PÂTE EN CROÛTE COCHON ET PISTACHE <i>Pâté la Table de Lorraine</i> Pork and pistachio pâté en croûte	12 €
SALADE DE BETTERAVES, NOIX Beetroot salad with walnuts	6 €
GRAVLAX DE SAUMON, CRÈME À L'ANETH Gravlax salmon with dill cream	14 €

PLATS

LA GRANDE SAUCISSE DE COCHON DES MONTAGNES, PURÉE, JUS CORSÉ *Arveyron*

The large mountain pork sausage, mashed potatoes, rich gravy	
POUR UNE PERSONNE for one person	16 €
À PARTAGER to share	30 €
TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU ET FRITES Hand-chopped beef tartare with fries	17 €
<i>Croissant garni parisien</i> - CROISSANT CHAUD JAMBON- COMTÉ, FRITES ET MESCLUN	14 €
Parisian stuffed croissant- ham and comté cheese, fries and salad	
BURGER DU CHEF, SALADE ET FRITES Chef's burger with salad and fries <i>Potatoes from Paris</i>	18 €
POISSON DU MOMENT, BEURRE AUX CAPRES ET ÉCHALOTES, PURÉE DE POMMES DE TERRE	19 €
Fish of the day, caper and shallot butter, mashed potatoes	
RIGATONI À LA CRÈME DE TRUFFE Rigatoni with truffle cream	17 €
BAVETTE ÉCHALOTES, FRITES Flank steak with shallots, fries	16 €
SALADE MONTMARTRE – MESCLUN, SAUMON GRAVLAX, CRÈME À L'ANETH	16 €
Montmartre salad - mixed greens, gravlax salmon, dill cream	

SIDES

FRITES . MESCLUN . PURÉE DE POMMES DE TERRE . POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON	6 €
---	-----

FRITES . SALAD . MASHED POTATOES . SAUTÉED SEASONAL VEGETABLES

DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES ET MESCLUN Cheese platter with salad	10 €
FONDANT AU CHOCOLAT Chocolate fondant	8 €
CRÈME BRÛLÉE Chocolate fondant	8 €
TARTE TATIN, GLACE VANILLE Tarte Tatin, vanilla ice cream	8 €
TROU NORMAND – SORBET POMME, CALVADOS	12 €
Trou Normand - apple sorbet with Calvados	

PRIX TTC / SERVICE COMPRIS

VINS AU VERRE

12CL

BLANCS

DOMAINE BRAZILIER – CHENIN – LOIRE – VDF	6 €
JÉRÔME ARNOUX – CHARDONNAY – JURA – ARBOIS AOC	7 €

ROUGES

FERME DES ARNAUD – RHÔNE – IGP VAUCLUSE	6 €
DOMAINE DE BRIN – SUD-OUEST – VDF	7 €

ROSÉ

DOMAINE DE LA PÉRINADE – PAYS D'OC IGP - 2023	7 €
---	-----

BLANCS

75CL

DOMAINE DE CASTERLNAU – PAYS D'OC IGP - 2024	28 €
LES ATHLÈTES DU VIN - VDF - CHENIN - 2023	36 €

ROUGES

75CL

DOMAINE DES FAVARS – CÔTES-DU-RHÔNE – AOC – 2023	28 €
LES ATHLÈTES DU VIN - VDF - GROLLEAU - 2022	36 €

ROSÉ

75CL

DOMAINE DE LA PÉRINADE – PAYS D'OC IGP - 2023	36 €
---	------

CAFÉ DE LUCE

DU LUNDI AU VENDREDI DE 12H À 15H
ET DE 19H À 22H30
LE SAMEDI ET DIMANCHE
EN CONTINU DE 12H À 22H30