

CAFÉ DE LUCE

Amandine Chaignot ouvre
les portes du Café de Luce,
son tout nouveau café-bistrot
à Montmartre.

Été 2021



« Luce c'était ma grand-mère, c'est elle qui m'a apporté
mes premières émotions de cuisine, ma première
tarte aux pommes, ma première mayonnaise, c'est la
cuisine que j'aime et que j'ai envie de partager avec
ma famille, mes amis et mes convives. »

Amandine Chaignot
Amandine Chaignot

UN CAFÉ-BISTROT ICONIQUE



UNE CUISINE DE BISTROT FRANÇAIS

À LA SAUCE AMANDINE CHAIGNOT

Venez savourer l'œuf à la coque version Luce, les cuisses de grenouilles en persillade aux amandes, tartare de bœuf de salers aux herbes potagères ou encore le velouté glacé de chou-fleur, huile d'herbes et pain grillé... avec un bon verre de vin à la main. Vous pouvez également déguster les tartes d'antan à la tranche en touche sucrée. De jour comme de nuit, dans une ambiance 100% parisienne la cheffe apporte sa touche de modernité, de convivialité et ses souvenirs d'enfance.

On mange du matin au soir chez Luce sans interruption ;)

COMME UN AIR DE VACANCES EN TERRASSE

Arrivé sur cette magnifique place du Théâtre de l'Atelier, on se sent déjà en vacances. Sur l'immense terrasse de Café de Luce, on se prélasse du matin au soir sous le soleil de Montmartre, et on y mange en continu 7j/7 sans interruption !



UNE CARTE DE LIQUEUR D'ANTAN REMIS AU GOÛT DU JOUR

Fenouillette, Absinthe, Dubonnet, Picon, ces liqueurs seront remises au goût du jour chez Café de Luce. Accompagnées d'une belle carte cocktail autour des grands classiques revisités avec tout de même un joli brin de fraîcheur ;)

UN LIEU SIGNÉ PAR L'ARCHITECTE

Le café de Luce évoque la nostalgie d'un Montmartre authentique, fascinant par son folklore, ainsi que celle des brasseries typiques parisiennes, aux ambiances animées et chaleureuses. Le lieu vient se couvrir du projet de l'agence Senostudio, et devient une bulle de caractère, expressive du langage architectural des brasseries d'antan, mélangé à des touches contemporaines.

Au rez-de-chaussée, le sol est revêtu d'une grande mosaïque ornée de roses des vents, révélatrice d'une époque, les murs s'ornent de miroirs vieillis ainsi que de boiseries peintes d'un vert frais et végétal et qui donne le ton.

À l'étage, on entre dans un écrin intimiste et confortable, coupé de l'euphorie de la place du Théâtre de l'atelier. Les murs couverts de modules menuisés et d'une grande bibliothèque font vivre l'espace. Une multitude de petits objets donne une aura familiale, du caractère au lieu, et une grande table ovale vient donner du corps à la pièce.

JESSICA MILLE

DE L'AGENCE SENOSTUDIO

UNE CARTE À EMPORTER



Découvrez la carte à emporter d'Amandine avec notamment une belle sélection de croissants « signatures » en version sucrée ou salée : le chèvre & figues aux noisettes, l'épinard & fourme, le praliné chocolat noir, le crème d'amande & poire confite... Mention spéciale pour le croissant chaud escargot en persillade dont on raffole déjà !

**À emporter sur place ou en livraison via les applications,
7j/7 du matin au soir.**

BON À SAVOIR

DATE D'OUVERTURE été 2021

ADRESSE 2 Rue des Trois Frères, 75018 Paris

HORAIRES ouvert 7j/7, du matin au soir

PLACES 70 places assises à l'intérieur
50 places assises en terrasse
12 places assises sur la mezzanine privative
uniquement sur réservation, menu sur mesure (boudoir, salon
privé, table de chef...)

À EMPORTER sur place ou en livraison
via les applications de livraison

TICKET MOYEN 25€ le déjeuner
45€ le dîner