

Menus de la semaine

- Lundi** Filet de porc au Madère, pommes persillées, salade
- Mardi** Coquelet au four, sauce à l'estragon, pommes frites, salade
- Mercredi** Saucisse à rôtir de campagne, pomme mousseline, salade
- Jeudi** Escalope de veau à la crème, nouilletes fines au beurre, salade
- Vendredi** Frito Misto (truite, perches, crevettes) pommes persillées, salade

Au menu tous les jours de la semaine, notre poisson :

Filet de perches frits, sauce tartare, pommes persillées ou frites, salade

Tous les menus : Fr. 17.00, café compris



Café offert avec le menu

Suggestion hivernale

Frito Misto de filets de poisson, pommes persillées, salade

Fr. 15.00

Merci de votre fidélité

Les délicieuses assiettes du *Lucus*

Les classiques

Steak de bœuf au grill beurre maison, pommes frites, légumes au beurre
ou garniture du jour Fr. 18.00

Salade de crevettes à l'huile de noisettes Fr. 18.00

Celle de saison

Gratinée d'asperges vertes et blanches, pommes persillées, salade Fr. 18.00

Assiette de légumes frais, pommes persillées Fr. 15.00

Les mijotées

Filet de porc sauce moutarde, pommes frites, légumes Fr. 18.00

Emincé de veau au curry avec ou sans fruits, riz, salade Fr. 18.00

De la mer

Tartare aux deux saumons, toast et beurre Fr. 18.00

Royal de cabillaud aux crevettes flambé au whisky, pommes persillées, salade Fr. 18.00

A l'improvvisu

Salade de chèvre chaud sur croûton au miel Fr. 17.00

Tartare de bœuf, toast et beurre, frites, salade Fr. 20.00

Toutes nos assiettes sont aussi à l'emporter



Les délicieuses assiettes du *Lucus*

Steak de bœuf au grill beurre maison, pommes frites, légumes au beurre ou garniture du jour	Fr. 18.00
Tartare de bœuf, toast et beurre	Fr. 18.00

Les mijotées

Filet mignon de porc aux chanterelles, pommes frites, légumes	Fr. 18.00
Emincé de veau au curry avec ou sans fruits, riz, salade	Fr. 18.00

De la mer

Tagliatelles aux deux saumons	Fr. 18.00
Soupe de poissons « maison », croûton et fromage râpé	Fr. 16.00

Toutes nos assiettes sont aussi à l'emporter

Le Lucus Sierre, Route de Sion 35, 3960 Sierre Tél 027 455 18 08



Nos suggestions de la semaine

Filet de cannette à l'orange, nouillettes, salade	Fr. 20.00
Salade printanière, rampons, lardons, croûtons, œuf de caille, asperges	Fr. 17.00
Steak tartare de bœuf, frites, salade	Fr. 20.00
Emincé de veau à la crème, riz créole, salade	Fr. 18.00
Escalope de veau au Marsala, riz ou nouillettes, salade	Fr. 18.00
Braisé de bœuf aux petits légumes, pomme mousseline, légumes	Fr. 16.00
Sauté de bœuf Stroganov, riz ou nouillettes, salade	Fr. 17.00
Bavette de bœuf poêlée, sauce provençale, frites ou pâtes, salade	Fr. 18.00
Poulet rôti à l'estragon, frites, salade	Fr. 15.00
Filets de perches frits, sauce tartare, pommes persillées ou frites, salade	Fr. 18.00
Gambas à la provençale ou au curry, riz créole, salade	Fr. 20.00
Salade de chèvre chaud et ses crudités	Fr. 17.00
Salade moyenne : Fr. 13.00	Salade grande : Fr. 15.00

Bon appétit



Nos salades fraîches et croquantes

Caesar avec poulet grillé	Fr. 18.00
Volaille mexicaine	Fr. 16.00
Thon vinaigrette	Fr. 16.00
Gambas et Surimi à l'huile de noisettes	Fr. 18.00
Crevettes et Surimi à l'huile de noisettes	Fr. 16.00
Norvégienne avec saumon fumé crème acidulée à l'aneth (toast & beurre)	Fr. 18.00
Bouilli ravigotte	Fr. 16.00
Chèvre chaud	Fr. 16.00
Melon et jambon cru	Fr. 18.00



Les rafraichissantes

Salade Caesar avec poulet grillé	Fr. 17.00
Salade thon vinaigrette garnie	Fr. 15.00
Salade de crevettes à l'huile de noisettes	Fr. 17.00
Salade niçoise	Fr. 17.00
Salade de chèvre chaud	Fr. 18.00
Hors d'œuvre du Lucus	Fr. 17.00

À notre fidèle clientèle

La cuisine chaude sera fermée du 23 juillet au 17 août 2014.

En septembre : La délicieuse chasse du chef.....



Les délices de la chasse

Galantine de canard « maison », toast et beurre	1/2 portion Fr. 12.00 /	Fr. 17.00
Médallions de chevreuil « Grand Veneur » avec raisin/banane, flambés au cognac, nouillettes fines au beurre, brognons		Fr. 22.00
Les trois filets – chevreuil, lièvre, sanglier, nouillettes, choux rouges poire aux airelles		Fr. 22.00
Civet de cerf grand-mère, choux rouges braisés, nouillettes, poire aux airelles		Fr. 18.00
Filet de lièvre à la crème, nouillettes fines, choux rouges braisés, poires aux airelles		Fr. 19.00
Filet de sanglier au genièvre, nouillettes, choux rouges braisés, poire aux airelles		Fr. 19.00

Sur commande (24h à l'avance) :

***Selle de chevreuil grand veneur découpé à la table
(Fr. 40.00 par pers. Minimum 2 pers.)***

Origine de nos viandes : Lièvre : Argentine, Cerf : Nouvelle Zélande, Sanglier : UE



Nos suggestions de la Sainte-Catherine

Choucroute garnie du Lucus et une bière pression 3dl	Fr. 20.00
Moules frites et une bière pression 3 dl	Fr. 20.00
Foie gras de canard « Maison » Toast et beurre, une once de flétrie	Fr. 20.00

Réservez notre foie gras pour les Fêtes Fr. 23.-/100gr.