

LUC'S

CAFÉ – RESTAURANT

3 Big Shop Lane Ridgefield CT 06877
tel: 203 894 8522

Open from 11am Monday to Saturday

Réservations for 4 persons or more

Fermé le Dimanche

lucscfe.com

LES SALADES

- 7.00 Salade Verte
Mesclun salad, Chef's vinaigrette
- 12.00 Frisée aux Lardons et Oeuf Poché
Frisée salad with poached egg, bacon and croutons
- 14.00 Salade d'Endives au Roquefort
Endives salad with Roquefort cheese and walnuts
- 14.00 Salade de Chèvre chaud
Warm goat cheese salad
- 13.00 Salade de Betteraves Rouges, Fourme d'Ambert, Mâches et Noix
Red beets, mâche greens, fourme d'Ambert (blue cow's milk cheese from Auvergne) and walnuts
- 16.50 Salade Niçoise au Thon frais grillé
Niçoise salad with rare grilled fresh sushi grade tuna
- 14.00 Salade LUC'S
Ham, roast beef, swiss cheese, hard boiled egg, Boston lettuce, crudités

LES CLASSIQUES

- | | | | |
|-------|---|-------|---|
| 8.00 | Soupe gratinée à l'oignon
<i>French onion soup</i> | 9.00 | Escargots au Pernod
<i>Snails cooked in Pernod</i> |
| P/A | Soupe du Jour
<i>Soup of the day</i> | 8.50 | La Terrine Maison
<i>Chef's made pâté</i> |
| 11.00 | Les Moules Marinières
<i>White wine, herbs steamed mussels</i> | 15.00 | Le Parfait de Foie Gras et de Volailles
<i>Home made chicken liver and foie gras terrine</i> |
| 15.00 | Le Tartare de Thon "Japonais"
<i>Hand cut raw tuna, wasabi and crunchy tempura bits</i> | 17.00 | Le Plateau de 5 Fromages et fruits secs
<i>Assortment of 5 cheeses, dried fruits compote</i> |
| 16.00 | L'Assiette de Saumon fumé
<i>Smoked salmon served with potato Gribiche (chives, crème fraîche, capers, cornichons, shallots)</i> | 16.00 | L'Assiette à l'anglaise
<i>One sunny-side up egg, bacon, two english sausages, mashed potatoes, caramelized onions</i> |
| 14.00 | L'Assiette de Charcuterie
<i>Dry sausage, pâté, ham, smoked duck breast</i> | 15.00 | Le Petit Steak Tartare
<i>Seasoned raw beef tartare</i> |

LES SANDWICHES (SERVED WITH MESCLUN SALAD)

- 9.00 Jambon-Beurre Cornichons (+\$0.50 avec Fromage suisse)
Ham, butter, cornichons on baguette (+\$0.50 with swiss cheese)
- 9.50 Pâté-Baguette Cornichons
Chef's made pâté on baguette, cornichons
- 11.50 Croque-Monsieur
Warm ham and melted swiss and Gruyère cheeses on special bread
- 12.00 Croque-Madame
Croque-monsieur served with sunny side-up egg
- 16.50 LUC'S Burger (avec ou sans fromage suisse ou bacon)
Hormone-free home ground beef burger, special bread with or without swiss cheese or bacon, served with french fries (+2.50 for Roquefort cheese)

Chef Jason J. Hicks / Sous-Chef Fernando Andrade

LES PLATS

- 29.00 Le Steak-Frites -Sauce au Roquefort
-Beurre Maitre d'Hôtel
-Sauce au Poivre Vert
Hormone-free strip loin steak with Roquefort cheese sauce, butter maitre d'hôtel or green peppercorn sauce served with french fries and mesclun
- 27.00 Le Steak Tartare Classique
Seasoned raw beef tartare, served with french fries
- 26.00 La Bavette de Boeuf Bercy et Frites
Hanger steak with sautéed shallots served with french fries
- 22.00 Le Poulet Frites ou Purée de Pomme de terre
Roasted Amish free range chicken with french fries or Yukon gold mashed potatoes
- 29.00 Le Carré d'Agneau gratin Dauphinois et haricots verts
Herb crusted rack of lamb with sauce provençale, served with potato gratin and haricots verts
- 27.00 Le Confit de Canard Pommes Salardaises
Crispy duck confit, port wine Sauce, served with pommes Salardaises (mushrooms, shallots)
- 25.00 Cassoulet Toulousain
Duck, pork and beans stew, recipe from the south west of France
- 21.00 Les Moules Marinières Frites
White wine, herbs steamed mussels served with french fries
- 21.00 Les Moules Provençales Frites
Garlic, tomato, fresh herbs steamed mussels served with french fries
- 26.00 Le filet de Sole, Carottes glacées et persil -Sauce Meunière
- Sauce Grenobloise
- Sauce Amandine
Filet of sole with brown butter -lemon, -capers or sautéed almond sauce served with glazed carrots and parsley
- 25.00 Le Filet de Saumon Grillé, Epinards Frais Sautés
Grilled fillet of salmon, sautéed spinach and fresh lemon
- 26.00 Le Pavé de Thon Grillé, Epinards Frais Sautés
Grilled tuna steak, sautéed spinach and fresh lemon

LES GARNITURES

- | | | | |
|------|---|------|---|
| 6.00 | Frites
<i>French fries</i> | 7.00 | Gratin Dauphinois
<i>Potato gratin</i> |
| 7.00 | Purée de Pommes de Terre
<i>Yukon gold mashed potatoes</i> | 7.00 | Haricots verts
<i>French beans</i> |
| 7.00 | Epinards
<i>Sautéed spinach</i> | 7.00 | Carottes Glacées
<i>Parsley glazed carrots</i> |

In Compliance with a requirement from the Connecticut Department of Health, LUC'S Café states that:
"Thoroughly Cooking Meats, Poultry, Seafood, Shellfish, or Eggs Reduces The Risk of Food borne Illness".

Prix Hors taxe de 6.00% - Le Service n'est pas compris - Visa et Mastercard uniquement
20% de service compris pour groupe de 6 personnes et plus

LES EAUX ET SODAS

3.00	Perrier 11oz
7.00	Evian 75cl
7.00	Perrier 75cl
4.00	Evian 33cl
2.50	Club Soda en bouteille
3.00	Boissons gazeuses en bouteille
	<i>Bottled sodas: Coca-Cola, Diet Coke, tonic water, ginger beer, Sprite, ginger ale, Ting, Orangina</i>

LES APÉRITIFS

7.00	Ricard, Pernod
8.00	Kir, Lillet Blanc, Pineau des Charentes, Dubonnet rouge
9.00	Kir Royal (crème de cassis, sparkling wine)
10.00	Kir Impérial (crème de framboise, sparkling wine)
10.00	Bellini ("Cipriani" Peach purée Mix, sparkling wine)
12.00	Le Cosmo de Luc's (Grey Goose Citron, fresh lime juice, Cointreau, cranberry juice)

LES BOISSONS CHAUDES

5.00	Café au lait
3.50	Petit crème (small Café au lait)
3.50	Cappuccino
4.00	Double-Expresso
2.50	Expresso
2.50	Café Americano
	<i>Espresso with hot water</i>
5.00	Grand Chocolat Chaud (Petit 3.00)
	<i>Bitter sweet cocoa powder, steamed milk (small 3.00)</i>
9.00	Café Bert
	<i>Café français with Tia Maria liquor</i>
2.50	Thé, Infusions en sachet
	<i>Selected loose black or herbal teas bags, decaffeinated tea bags (2.00)</i>
8.50	Rhum lait chaud
	<i>Spiced rum, honey, steamed milk, nutmeg</i>
8.50	Grog
	<i>lemon juice, honey, spiced rum, hot water, nutmeg</i>

LES BIERES

6.00	Pilsner Urquell, Czech Republic
5.00	Kaliber (N.A)
5.00	Amstel Light, Holland
5.00	Kronenbourg 1664, Fischer, France
5.00	Stella Artois, Belgium
5.00	Red Stripe, Jamaica
6.00	Palm, Belgium
6.00	Guinness, Ireland

LES BOISSONS FRAICHES

2.00	Jus de fruits
	<i>Cranberry, tomato, orange</i>
3.00	Citronnade
	<i>Fresh squeezed lemon juice, iced water</i>
2.50	Thé glacé, Café glacé
	<i>Home made iced tea, iced coffee</i>
3.50	Chocolat Froid
	<i>Pure bitter sweet cocoa powder, cold milk</i>

LES SPÉCIALITÉS

9.00	Vodka-Ting
	<i>Absolut vodka, Jamaican grapefruit soda</i>
9.00	Le Peau-Rouge
	<i>Absolut vodka, Orangina, grenadine</i>
9.00	Le Point of View
	<i>Mount Gay rum, jamaican grapefruit soda</i>
10.00	Le Zig-Zag
	<i>Mountgay rum, Cointreau, sweet sherry</i>
8.00	Le Pompier
	<i>Cassis, dry vermouth, club soda</i>
11.00	Le Paratonnerre
	<i>Ginger Beer, Meyer's rum, grated nutmeg</i>
12.00	Le Rum Punch de Mark
	<i>Overproof, Appleton, Meyers's rums</i>
	<i>Pineapple, orange, cranberry juices, nutmeg</i>
5.00	Le Cocktail sans alcool de Marc
	<i>Orange juice, club soda, grenadine</i>

Tax and gratuity not included - Visa & MasterCard only - 20% Gratuity added on party of 6 and more

LES DIGESTIFS ET POUSES-CAFÉ

8.00	Chambord, Anisette Marie Brizard
11.00	Cointreau, Grand-Marnier
9.00	Bénédictine, B& B, Cognac (Selection of the House)
11.00	Chartreuse Verte, Chartreuse Jaune
10.00	Liqueur de Poire
12.00	Eau de Vie de Framboise, Poire Williams
9.00	Calvados "Maison", Cognac Hennessy
11.00	Calvados Busnel VSOP
15.00	Calvados Busnel Hors D'Age
10.00	Rémy Martin, Courvoisier, Hennessy (VSOP)
12.00	Armagnac "Maison" (Tarriquet)
14.00	Cognac Delamain Gde Champagne 1er Cru XO
15.00	Bas-Armagnac Francis Darroze
16.00	Armagnac Larresingle XO, Armagnac Tarriquet
30.00	Marc de Bourgogne, Hospices de Beaune 1993
30.00	Bas Armagnac, Francis Darroze 1987
18.00	Martell Cordon Bleu, Cognac Camus XO
17.00	Hyne Fine Champagne

LES SHERRY, PORTOS ET VINS DE DESSERT

7.00	Dry Sack, Harvey's Bristol Cream
8.00	Warre's Ruby Port
9.00	Warre's Kings Tawny
7.00	Pineau des Charentes
8.00	Muscat de Beaume de Venise
11.00	Port Tawny 10 year, Banyuls (Selection of the house)
14.00	Taylor Fladgate, Tawny 20 year
15.00	Porto Sandeman, Vau Vintage Single Vineyard
15.00	Tokaji 5 Putonyos 2000
16.00	Chateau Bastor-Lamontagne, Sauternes 2002
18.00	Les Hauts-Charmes, Sauternes 2004

LES DESSERTS ET FROMAGES

Crème Brûlée à l'Anis	7.00
<i>Anise crème brûlée</i>	
Mousse au Chocolat	7.00
<i>Chocolate mousse</i>	
Fondant au Chocolat (15mn de cuisson)	7.00
<i>Molten chocolate cake (15mn prep.)</i>	
Ile Flottante	8.00
<i>"Floating island" (Poached meringue)</i>	
Tarte Tatin et Crème Fraîche	8.00
<i>Apple upside down tart and crème fraîche</i>	
Gateau Frangipane à la Poire	8.00
<i>Poached pear frangipane, crème chantilly</i>	
Crêpe du Jour	P/A
<i>Crêpe of the day</i>	
Le Plateau de 5 fromages et fruits secs	17.00
<i>Assortment of 5 cheese, dried fruits compote</i>	

LES CAFÉS

Café au lait	5.00
Petit crème, Cappuccino	3.50
Double-Expresso	4.00
Expresso	2.50
Café Americano	2.50
<i>Espresso with hot water</i>	
Café Bert	9.00
<i>Café français with Tia Maria Liquor</i>	
Thé, Infusions	2.50
<i>Selected loose black or herbal teas</i>	
<i>And decaffeinated tea bags (2.00)</i>	

All our coffees can be prepared decaffeinated

LES VINS AU VERRE *Wines by the Glass*

BLANCS, SPARKLINGS, *By the Glass*

Sauvignon Blanc	8
Muscadet	8
Chardonnay	9
Pinot Blanc	9
Bouvet, Méthode Champenoise	10
Champagne Henriot, Brut NV	17

ROUGES, ROSES, *By the Glass*

Bordeaux, Cabernet/Merlot blend	8
Côtes du Rhône, Syrah/Grenache blend	8
Pinot Noir, Bourgogne AOC	9
Côtes de Provence Rosé AOC	9
Tavel, Prieuré de Montézargues 2007	10

LES BLANCS *By the bottle*

Sauvignon Blanc

Sancerre, (Selection of the house), Loire 2008	42
Menetou-Salon, La Charnivolle, Fournier, Loire 2007	40
Pouilly-Fumé, Fournier, Loire 2007	42
Chateau Lagrave-Martillac, Pessac-Léognan, A. Lurton 2006	58
Sancerre, Chateau de Sancerre Cuvée du Connetable 2005	66
Sancerre, Fournier, Loire 2007 (half bottle)	25

Chardonnay, Muscadet

Muscadet sur Lie Sèvre et Maine, Loire 2008	32
Macon-Lugny "Les Charmes", Maconnais 2007	36
Saint-Véran, Bourgogne Selection 2007	42
Chablis, (Selection of the house), Bourgogne 2007	44
Pouilly Fuissé, (Selection of the house) 2007	50
Chardonnay Casa Lapostolle, Cuvée Alexandre, Chile 2007	48
Rully, Deux Montille Soeur et Frère 2005	62
Saint-Romain, Bertrand Ambroise 2004	68
Monthélie, Chat. De Puligny-Montrachet 2006	89
Chablis 1er Cru Fourchaume Laroche 2005	72
Meursault, Casse-Tête, Deux Montille 2006	92
Chassagne-Montrachet 1er Cru "Les Chaumés" B. Colin 2004	110

Pinot Blanc / Various Blends

Pinot Blanc, (Selection of the House), Alsace 2006	34
Gewurtztraminer, Trimbach 2006	40
Mas de Daumas Gassac, Grand Cru du Languedoc 2006	69
Haut Charmes, Sauternes 2007 (375ml)	40

LES CHAMPAGNES *By the bottle*

Bouvet, Méthode Champenoise	40
Champagne, Henriot Brut NV	78
Champagne Ruinart, Brut Blanc de Blancs (375ml)	58
Champagne Pol Roger Brut NV	92

LES ROSES *By the bottle*

Domaine Houchard, Côtes de Provence 2008	36
Prieuré de Montézargues, Tavel 2007	40

—LES VINS A LA BOUTEILLE—

LES ROUGES *By the bottle*

Merlot / Cabernet-Sauvignon

Bordeaux Blend Selection	32
Bordeaux, Haut-Médoc, Chateau Barreyres 2005	40
Chateau Pipeau Saint Emilion Grand Cru 2005 (375ml)	38
Bordeaux, Chateau Férrande, Graves 2005	44
Bordeaux, Ch. Haut-Surget, Lalande de Pomerol 2006	48
Chateau La Fleur de Haut Bages Libéral, Pauillac 2002	60
Bordeaux, Chateau Le Cros Saint-Emilion Grand Cru 2005	66
Bordeaux, Chateau Notton, Margaux 2006	66
Bordeaux, Pavillon de Poyferré, Saint-Julien 2005	68
Bordeaux, Chateau Teyssier, St-Emilion Grand Cru 2006	54
Bordeaux, Chateau Duplessis, Moulis-Médoc 2005	52
Bordeaux, Chateau Fontenil, Fronsac 2000	80
Bordeaux, La Bastide Dauzac Margaux 2005	84
Bordeaux, Chateau Lassegue, St-Emilion Grand Cru 2004	90
Chateau Les Tourelles de Longueville, Pauillac 2006	92
Bordeaux, Pomerol Chateau le Bon Pasteur 2001	145

Cabernet-Franc / Gamay

Loire, Chinon 2006	
Loire, Saumur, Domaine des Hauts de Sauziers, Tessier 2008	
Beaujolais, Fleury, Clos de la Roilette 2007	

Syrah / Syrah-Grenache / Malbec

Rhône, Côtes du Rhône, Les Violettes, Moillard 2006 (375ml)	18
Provence, Bandol, Domaine de la Suffrene 2002 (375ml)	28
Rhône, Côtes du Rhône, (Selection of the house)	32
Rhône, Gigondas, Chateau du Trignon 2006	48
Rhône, Crozes-Hermitage, "Les Pierrelles", Dom. Belle 2005	50
Rhône, Saint-Joseph, Domaine Tardieu-Laurent 2004	52
Rhône, Vacqueyras, (Selection of the House)	54
Rhône, Costières de Nîmes, Bolida, D'Or et de Gueules 2004	58
Rhône, Chateauneuf du Pape, (Selection of the House)	60
Sud-Ouest, Chat. Lamartine, Cuvée Particulière Cahors 2004	60
Provence, Bandol, Chateau Pibarnon 2003	62
Languedoc "Grand Cru, Mas de Daumas Gassac 2004	64
Rhône, Chateauneuf du Pape Chateau la Nerthe 2005	78

Pinot Noir

Pinot Noir, Bourgogne (Selection of the House)	36
Loire, Sancerre, (Selection of the House) 2007	44
Bourgogne, "Les Perrières", Simon Bize 2007	48
Bourgogne, Santenay 1er Cru "Beauregard" Faiveley 2004	56
Domaine Xavier Monot Marranges 1er Cru 2006	60
Bourgogne, Côtes de Nuit Village B. Ambroise 2005	66
Bourgogne, Monthélie, Chat. De Puligny-Montrachet 2006	68
Bourgogne, Pommard, Bouchard 2002	82
Bourgogne, Vosne-Romanée, Daniel Rion 2002	108
Chambolle-Musigny, Laurent 2004	116

Cork Fee

20

LES SELECTIONS DU NOUVEAU MONDE

New world selections

By the bottle

Chardonnay	
Cuvée Alexandre	
Casa Lapostolle, Chile 2007	48
Merlot	
Casa Lapostolle	
Cuvée Alexandre, Chile 2006	44
Malbec blend	
Clos de Los Siete	
Mendoza, Argentina 2007	56
Cabernet blend	
Cuvelier Los Andes	
Mendoza Argentina 2005	60
Le Dix, Domaine Baron	
Philippe de Rothschild, Chile 2004	72
Clos Apalta,	
Casa Lapostolle 2004	110
Cheval des Andes, Terrazas	
de los Andes, Mendoza 2002	132
Pinot Meunier	
Domaine Chandon, Carneros 2006	76

LES DIGESTIFS ET POUSSÉS-CAFÉ

- 8.00 Chambord, Anisette Marie Brizard
- 11.00 Cointreau, Grand-Marnier
- 9.00 Bénédictine, B& B, Cognac (Selection of the House)
- 11.00 Chartreuse Verte, Chartreuse Jaune
- 10.00 Liqueur de Poire
- 12.00 Eau de Vie de Framboise, Poire Williams
- 9.00 Calvados "Maison", Cognac Hennessy VS
- 11.00 Calvados Busnel
- 15.00 Calvados Busnel Hors D'Age
- 10.00 Rémy Martin, Courvoisier, Hennessy (VSOP)
- 12.00 Armagnac Maison (Tarriquet)
- 14.00 Cognac Delamain Gde Champagne 1er Cru XO
- 15.00 Bas-Armagnac Francis Darroze NV
- 16.00 Armagnac Larresingle XO, Armagnac Tarriquet
- 30.00 Marc de Bourgogne, Hospices de Beaune 1993
- 30.00 Bas Armagnac, Francis Darroze 1987
- 18.00 Martell Cordon Bleu, Cognac Camus XO

LES SHERRY, PORTOS ET VINS DE DESSERT

- 7.00 Dry Sack, Harvey's Bristol Cream
- 8.00 Warre's Ruby Port
- 9.00 Warre's Kings Tawny
- 7.00 Pineau des Charentes
- 8.00 Muscat de Beaume de Venise
- 15.00 Tokaji 5 Putonyos 2000
- 16.00 Chateau Bastor-Lamontagne, Sauternes 2002
- 18.00 Les Hauts-Charmes, Sauternes 2004
- 11.00 Port Tawny 10 year, Banyuls (Selection of the house)
- 14.00 Taylor Fladgate, Tawny 20 year
- 15.00 Porto Sandeman, Vau Vintage Single Vineyard

LES WHISKIES, BOURBON, SINGLE MALT

- 8.00 Jack Daniel's, Wild Turkey, Maker's Mark
- 9.00 Knob Creek, Woodford Reserve
- 7.00 Southern Comfort, Seagram 7, Crown Royal
- 9.00 Jameson, Laphroaig, Highland Park
- 12.00 Macallan 12 years
- 14.00 Oban 14 years
- 10.00 Glenfiddich, Glenlivet 12 years
- 8.00 Dewar's, Johnny Walker Red
- 9.00 Johnny Walker Black
- 10.00 Chivas Regal 12 years
- 12.00 Glenlivet 15 years French Oak
- 13.00 Johnny Walker Gold, Johnny Walker Green
- 14.00 Laphroaig Quarter Cask
- 17.00 Glenlivet 18 years
- 18.00 Chivas Regal 18 years

LES RHUMS, TEQUILAS

- 8.00 Bacardi white, Appleton white
- 8.00 Meyers, Mountgay, Captain Morgan
- 8.00 Appleton Dark, Mountgay White
- 8.00 Gosling's Black Seal
- 8.00 Tequila Lunazul Blanco
- 10.00 Tequila Corazone
- 12.00 Tequila Don Julio Silver, Don Julio Añejo
- 12.00 Ron Zacapa

LES VODKAS, GINS

- 8.00 Smirnoff, Seagram's
- 9.00 Ketel One, Zyr, Stolichnaya, Absolut
- 10.00 Grey Goose
- 10.00 Triple 8 plain, Orange or Cranberry
- 12.00 Belvedere, Chopin
- 8.00 Tanqueray, Bombay, Beefeater
- 10.00 Bombay Sapphire, Magellan
- 11.00 Hendrick's

LUC'S

RESERVE LIST

—LES CHAMPAGNES—

Ruinart, Brut Blanc de Blancs (375ml)	58
Henriot Brut NV	78
Champagne Pol Roger Brut NV	92
Henriot Brut Millésimé 1998	95
Ayala Brut NV, Zéro dosage	105
Laurent-Perrier Brut Grand Siècle NV	110
Louis de Sacy Brut Cuvée Grand Soir 1999	140

—LES VINS BLANCS—

Bourgogne Cuvée des Forgets, P. Javilliers 2006	50
Rully, Deux Montille 2005	62
Saint Romain, Bertrand Ambroise 2004	68
Pernand Vergelesses 1er Cru "Sous Frétille"	
Deux Montille 2004	82
Chassagne-Montrachet	
"Blanchots Dessus" M. Morey 2004	88
St-Aubin 1er Cru Les Murgers	
"Dent de Chien", Deux Montille 2006	92
Riesling Grand-Cru,	
Cuvée Frédéric-Emile Trimbach 2002	98
Chassagne-Montrachet, Xavier. Monnot 2005	106
Meursault, Pierre Morey 2005	128

Limited availability – Return accepted only for corked bottle

—LES VINS ROUGES—

Bordeaux

Chateau La Croix Bonis, Saint Estèphe 2005 375ml	30
Chateau Pibran, Pauillac 2003	74
Chateau Chasse-Spleen, Moulis-Médoc 2004	78
Chateau Clairefont, Margaux 2005 (Prieuré-Lichine)	88

Vallée du Rhône

Chateauneuf du Pape, Dom. La Barroche 2006	120
Côte Rôtie, Domaine Jean-Michel Stephan 2004	108
Hermitage “Les Miaux”, Ferraton 2005	118
Côte Rôtie, Dominique Jamet 2002	120

Bourgogne

Bourgogne, Hautes Cotes de Nuit M. Gros 2006	60
Rully, Clos de Bellecroix, Domaine de la Folie 2005	62
Pommard, Chateau de Puligny Montrachet 2004	82
Pommard, Bouchard 2002	82
Chambolle-Musigny, Joseph Drouhin 2001	82
Volnay 1er Cru “Clos des Chênes”, X.Monnot 2005	114
Gevrey-Chambertin Domaine Dujac 2003	120
Vosne-Romanée 1er Cru	
“Les Beaumont”, Dominique Laurent 2006	140
Chambertin Grand Cru Clos de Bèze, Faiveley 1999	250

Limited availability – Return accepted only for corked bottle