

Brasserie Lutetia

Menu Carte

CARTE DES COQUILLAGES SEA FOOD MENU

Servis de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30

COQUILLAGES & CRUSTACÉS

- Bulots, 350 g - **Whelks, 350 g** 15
- Palourdes, les 6 - **Clams, 6 pieces** 18
- Bouquet de crevettes roses bio de Madagascar, les 6 21
- Organic prawns from Madagascar, 6 pieces**
- Langoustines pochées, les 5 - **Poached langoustines, 5 pieces** 28
- Homard entier en bellevue 59
- Whole "Bellevue" lobster, homemade mayonnaise**
- Tourteau mayonnaise - **Crab, homemade mayonnaise** 27

HUÎTRES DE FRANCE

- 6 Utah Beach n° 3, Sainte-Marie-du-Mont, Normandie 21
- 6 Spéciales Gillardeau n° 3, Charente-Maritime 30
- 6 Fines de Claire n° 3, Marennes Oléron, Pattedoie père et fils 21
- 6 Plates de Belon n° 2, Prat-Ar-Coum, Yvon Madec 24
- 6 Veules-les-Roses n° 3, Normandie 28
- 6 huîtres naturelles de la maison mer n°3 du Morbihan 24

LES PLATEAUX SEA FOOD PLATTER

DÉGUSTATION D'HUÎTRES 26

- 2 Plates de Belon n°2, 2 Utah Beach n°3, 2 Fines de Claire n°3
- 2 Plates de Belon, 2 Utah Beach N°3, 2 Fine de Claire N°3

ASSIETTE DE L'ÉCAILLER 29

- 3 Fines de Claire, bulots, 3 crevettes, tarama d'oursin
- 3 Fines de Claire, whelks, 3 prawns, urchin tarama

PETIT BAIGNEUR 49

- 2 Utah Beach n° 3, 2 Fines de Claire n° 3, 2 Veules-les-Roses n° 3, 4 crevettes, bulots, 2 langoustines
- 2 Utah Beach N° 3, 2 Fines de Claire N° 3, 2 Veules les roses N° 3, 4 prawns, whelks, 2 langoustines.

HOMARDIER 62

- 5 crevettes, 3 langoustines, bulots, demi-homard
- 5 prawns, 3 langoustines, whelks, half lobster

GRAND BAIN 98

- 2 Utah Beach n° 3, 2 Fines de Claire n° 3, 2 huîtres naturelles, 2 Plates de Belon n° 2, 6 palourdes, tourteau entier, 6 crevettes, 2 langoustines, bulots.
- 2 Utah Beach N° 3, 2 Fines de Claire N° 3, 2 Plates de Belon N° 2, 2 huîtres naturelles, 6 clams, whole crab, 6 prawns, 2 langoustines, whelks.

PLEIN LARGE 169

- 2 Spéciales Gillardeau n° 3, 2 Fines de Claire n° 3, 2 Plates de Belon n° 2, 2 Veules-les-Roses, 2 huîtres naturelles
- 6 palourdes, 6 crevettes, 4 langoustines, bulots, homard entier
- 2 Spéciales Gillardeau N° 3, 2 Fines de Claire N° 3, 2 Plates de Belon N° 2, 2 Veules-les-Roses, 2 huîtres naturelles
- 6 clams, 6 prawns, 4 langoustines,, whelks, whole lobster

POISSON ET FRUITS DE MER FISHES AND SEA FOOD

- Coeur de filet de thon mi-cuit aux sésames 36
- Tuna filet tataki, sesame seeds blends**

- Sole meunière ou sauce champagne et caviar 58/120
- Sole Meunière or with champagne sauce sauce and caviar**

- Noix de Saint-Jacques poêlées, mousseline de choux fleur 48
- Roasted scallops, cauliflower purée and lemon**

- Saumon grillé, «Café de Paris», gourmande de légumes verts 37
- Grilled salmon, "Café de Paris", green vegetables**

- Homard entier rôti dans ses sucs, pommes frites 64
- Whole lobster roasted with cooking juice, French fries**

- Linguine alle vongole 36
- Linguine alle vongole, clams and parsley**

- Linguine au homard, demi ou entier 42/64
- Linguine with half or whole lobster**

VIANDES ET VOLAILLES POULTRIES AND MEATS

- Steak tartare dans la bavette et ses condiments 28
- Traditional beef tartare and condiments**

- Suprême de poulet 43
- jus crémé aux champignons et mousseline de pommes de terre
- Roasted free range chicken breast, creamy mushroom juice and mashed potatoes**

- Vol-au-vent 46
- volaille et ris de veau, champignons de Paris et sauce truffée
- Vol-au-vent, poultry and sweetbreads, button mushrooms and truffled sauce**

- Bavette de boeuf grillée, sauce Lutèce et pommes frites 39
- Grilled flank steak, and french fries**

- Filet de boeuf sauce au poivre ou Rossini, pommes grenaille 59/69
- Beef filet, peppercorn sauce or "Rossini", sauteed potatoes**

ENTREES FROIDES COLD STARTERS

- Tarama d'oursin et fines herbes 18
- Sea urchin tarama and fresh herbs**

- Foie gras de canard mi-cuit aux fruits de saison et ses toasts 34
- Duck foie gras with seasonal fruits, sourdough bread toasts**

- Burrata des Pouilles, poêlée de raisins aigre-douce et noix 26
- Burrata Pugliese, fried grapes and walnuts**

- Belle assiette de saumon fumé, crème légère citronnée 27
- Smoked salmon and light citrus cream**

- Tartare de bar, vinaigrette Calamansi 29
- Sea bass tartare, Calamansi citrus dressing**

- Salade Juliette 32 / 48
- Mi-cuit de thon ou demi-homard, haricots verts, crudités, olives et parmesan
- Snacked tuna or half lobster, vegetables, green beans, olives and Parmesan cheese**

- 3 huîtres fumées, crème épaisse au vinaigre de Kombu 19
- 3 smoked oysters, cream and Kombu vinegar**

- Caviar osciètre 30g, blinis et crème légère 140
- Oscietra caviar 30g, blinis and light cream**

ENTREES CHAUDES HOT STARTERS

- Oeuf parfait et son crémeux aux champignons 22
- Egg "parfait", creamy mushrooms**

- Traditionnelle soupe gratinée à l'oignon 21
- Traditional french onion soup**

- Soupe de poissons, croûtons, rouille safranée et Emmental 24
- Traditional fish soup, croutons, saffron "rouille" and Emmental cheese**

- Palourdes cuisinées minute à la persillade 22
- Clams "a la minute" with parsley**

- Escargots de Bourgogne Label rouge, beurre persillé 19
- Burgundy snails, parsley butter**

Le Lutetia Paris et ses fournisseurs garantissent que les viandes Bovines, ovines et de volaille sont nées, élevées et abattues en France, Espagne, Italie, Irlande, Allemagne, Danemark et Pays-Bas. Le registre des origines des viandes est disponible sur demande

LE VÉGÉTAL VEGETAL

- Avocat vinaigrette au citron et riz soufflé 18
- Avocado, lemon dressing and puffed rice**

- Belle salade d'endives à l'orange et amandes grillées 22
- Chicoree salad, orange and grilled almonds**

- Salade Joséphine 22
- Avocat, chou chinois, coriandre fraîche, pommes, betteraves
- Avocado, Chinese cabbage, fresh coriander, apple and beetroots**

- Couscous de légumes aux épices berbères 26
- Vegetables couscous flavoured with berber spices**

- Légumes du moment sautés aux parfums d'Asie 22
- Seasonal vegetables stirred with asian flavours**

LES GARNITURES SIDE DISHES

- Pommes frites, mousseline de pommes de terre, haricots verts, fricassée de légumes, salade verte, riz Basmati
- French fries, mashed potatoes, green beans, vegetables fricassee green salad, Basmati rice**

LES DESSERTS A L'ASSIETTE PLATED DESSERTS

- Profiterole au Lutella 18
- Profiterole and Lutella**

- Vacherin aux fruits rouges 18
- Vacherin with red fruits**

- Millefeuille vanille 16
- Vanilla Napoleon**

- Îles flottantes
- crème anglaise vanille 16
- Ile flottante and vanilla custard**

LES PATISSERIES PASTRIES

- Royal Chocolat 17
- Chocolate entremets**

- Tartelette de saison 15
- Seasonal fruits tart**

- Café très gourmand 17
- Gourmet Coffee**

- Fraises et framboises 22
- crème Chantilly
- Strawberries and raspberries Chantilly cream**

The Lutetia Paris and its suppliers guarantee that the beef, sheep and poultry meat is born, raised and slaughtered in France, Spain, Italy, Ireland, Germany, Denmark and the Netherlands. The register of meat origins is available upon request

Le registre des allergies est disponible sur demande. Les prix sont en euros et s'entendent nets et service compris. Nous n'acceptons pas les règlements par chèques. Carte du 24/11/2023



frmenu.org