

— BRASSERIE —
LUTETIA

— GÉRALD —
PASSEDAT

DÉJEUNER
LUNCH

NOS MENUS
OUR MENUS

Suggestion du jour
Daily's special

ou - or

Tronçon de maigre, sauce vierge, riz camarguais
Meagre, olive oil sauce, Camargue rice

ou - or

Suprême de volaille fermière, citron et artichaut
Free range chicken breast, lemon and artichoke

- - -

Île flottante aux pralines roses
Île flottante with pink pralines

Plat et dessert - <i>Main dish and dessert</i>	39
Suggestion du jour - <i>Daily's special</i>	32

FORMULE DE L'ÉCAILLER
SEA BAR'S SPECIAL

Assiette de l'écailler
3 Fines de Claire, bulots, 3 crevettes, rillettes de poisson
3 Fines de Claire, whelks, 3 prawns, fish rillettes

- - -

un verre de vin blanc de la semaine
a glass of white wine (selection of the week)

La formule de l'écailler - <i>Sea bar's special</i>	34
---	----

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS *SHELLFISH AND CRUSTACEAN*

Bulots, 350 g <i>Whelks, 350 g</i>	13
Palourdes, les 6 <i>Clams, 6 pieces</i>	11
Bouquet de crevettes roses, les 6 <i>Prawns, 6 pieces</i>	18
Langoustines pochées, les 5 <i>Poached langoustines, 5 pieces</i>	28
Homard canadien entier en Bellevue, sauce cocktail <i>Whole bellevue Canadian lobster, cocktail sauce</i>	51

TOUR DE FRANCE DES HUÎTRES *TRAVELING AROUND FRANCE WITH OYSTERS*

6 huîtres par assiette - *6 oysters per plate*

Spéciales Tarbouriech n°4, Thau	33
Utah Beach n°3, Sainte-Marie-du-Mont, Normandie	21
Spéciales Veules-les-Roses n°2, Normandie	24
Spéciales Gillardeau n°3, Charente-Maritime	30
Fines de Claire n°3, Marennes Oléron, Pattedoie père et fils	18
Plates de Belon n°2, Prat-Ar-Coum, Yvon Madec	24

LES PLATEAUX
OUR PLATTERS

DÉGUSTATION D'HUÎTRES	24
2 Spéciales Veules-les-Roses n°2, 2 Utah Beach n°3, 2 Fines de Claire n°3 <i>2 Spéciales Veules-les-Roses N°2, 2 Utah Beach N°3, 2 Fines de Claire N°3</i>	
ASSIETTE DE L'ÉCAILLER	27
3 Fines de Claire, bulots, 3 crevettes, rillettes de poisson <i>3 Fines de Claire, whelks, 3 prawns, fish rillettes</i>	
MASSILIA	55
5 crevettes, 3 langoustines, bulots, demi-homard canadien <i>5 prawns, 3 langoustines, whelks, half Canadian lobster</i>	
PETIT BAIGNEUR	47
2 Utah Beach n°3, 2 Fines de Claire n°3, 2 Spéciales Gillardeau n°3, 4 crevettes, bulots, 2 langoustines <i>2 Utah Beach N°3, 2 Fines de Claire N°3, 2 Spéciales Gillardeau N°3, 4 prawns, whelks, 2 langoustines</i>	
GRAND BAIN	98
3 Utah Beach n°3, 3 Fines de Claire n°3, 2 Plates de Belon n°2, 6 palourdes, 6 crevettes, 2 langoustines, bulots, demi-homard canadien <i>3 Utah Beach N°3, 3 Fines de Claire N°3, 3 Plates de Belon N°2, 6 clams, 6 prawns, 2 langoustines, whelks, half Canadian lobster</i>	
PLEIN LARGE	159
4 Spéciales Gillardeau n°3, 4 Spéciales Veules-les-Roses n°2, 4 Plates de Belon n°2, 6 palourdes, 6 crevettes, 4 langoustines, bulots, homard canadien entier <i>4 Spéciales Gillardeau N°3, 4 Spéciales Veules-les-Roses N°2, 4 Plates de Belon N°2, 6 clams, 6 prawns, 4 langoustines, whelks, whole Canadian lobster</i>	

POUR COMMENCER STARTERS

Salade trévis, laitue, huile vierge et citron <i>Radicchio lettuce, lettuce, virgin oil et lemon</i>	12
Consommé provençal à l'oignon et anchois <i>Provençal onion soup with anchovy</i>	18
Avocat aux agrumes <i>Avocado with citrus fruits</i>	16
Ceviche de thon, tapenade fumée <i>Ceviche of tuna, smoked tapenade</i>	26
Focaccia de sardinillas à la tomate et poutargue <i>Sardine, tomato and bottarga focaccia</i>	19
Rillettes de la mer et toasts <i>Fish rillettes and toasts</i>	14
6 palourdes en persillade à la plancha comme en Camargue <i>6 clams with parsley, Camargue style cooked</i>	18
Salade fraîcheur, avocat, crevettes, poisson fumé <i>Fresh salad, avocado, shrimps, smoked fish</i>	26
Tartare de bœuf aux câpres <i>Beef tartar with capers</i>	19

MES CHOUCHOUS THE CHEF'S FAVORITES

Charcuterie de poisson des boucaniers <i>Buccaneer's fish in cold cuts</i>	17
Soupe au pistou Mamie Mélanie <i>Grandma Mélanie's pistou soup</i>	21
Foie gras de canard aux algues <i>Duck foie gras with seaweeds</i>	30

POUR SUIVRE MAIN DISHES

Seiche à la sétoise, rouille épicée <i>Cuttlefish tomato stew, spicy rouille sauce</i>	26
Risotto aux champignons <i>Mushroom risotto</i>	22
Macaroni aux gambas <i>Macaroni with grilled prawns</i>	28
Filet de turbot aux sucs de viande et câpres, mousseline de pomme de terre <i>Turbot filet with meat juice and capers, gourmet mashed potato</i>	34
Suprême de volaille fermière, citron et artichaut <i>Free range chicken breast, lemon and artichoke</i>	34
Homard canadien vapeur au beurre blanc <i>Steamed Canadian lobster, beurre blanc</i>	59
Bavette de bœuf grillée, anchois, beurre marin, jus de viande <i>Grilled flank steak, anchovy, sea butter and meat juice</i>	37
Filet de bœuf, vrai jus aux poivres, huile d'olive perlée <i>Beef filet, pepper sauce and olive oil</i>	49

MES CHOUCHOUS THE CHEF'S FAVORITES

Fritto misto "Cinque Terre" et panisses <i>"Cinque Terre" mix of fried fish and vegetables with chickpea fries</i>	29
Tronçon de maigre, sauce vierge, riz camarguais <i>Stone bass, olive oil sauce, Camargue rice</i>	35
Les pieds et paquets marseillais <i>Pork and lamb's feet stew and tripes</i>	33

La Bouille Abaisse des Auffes, plat signature du Chef Gérard Passadat, vous est proposée tous les jours au dîner et le dimanche au déjeuner.

Chef Gérard Passadat's signature dish, la Bouille Abaisse des Auffes, is available everyday at diner time, and also at lunch time on Sundays.

GARNITURES SIDE DISHES

Panisses, salade, légumes de saison, riz camarguais, mousseline de pommes de terre <i>Chickpea fries, salad, seasonal vegetables, Camargue rice, gourmet mashed potato</i>	6
--	---

POUR FINIR DESSERTS

Sélection de fromages affinés <i>Aged cheese selection</i>	13
Entremets chocolat praliné <i>Chocolate and praline entremets</i>	13
Île flottante aux pralines roses <i>Île flottante with pink pralines</i>	11
Tarte au citron meringuée <i>Lemon meringue pie</i>	13
Paris-Marseille <i>Choux buns stuffed with praline and hazelnut cream</i>	13
Le café canaille <i>Cheeky coffee</i>	13

MES CHOUCHOUS THE CHEF'S FAVORITES

Chocolat Aysse noir <i>Black abyss chocolate</i>	15
Flan gourmand coco Bandol <i>Gourmet Bandol coconut flan</i>	11
Fraîcheur de kiwi-concombre, sorbet yaourt, éclats de meringue <i>Kiwi cucumber cold soup, yoghurt sorbet, meringue slivers</i>	14

Le déjeuner est servi de 12h à 14h30 (dernière commande).

Tous nos plats sont faits maison et élaborés sur place à partir de produits bruts. L'Hôtel Lutetia et ses fournisseurs garantissent que les viandes bovines sont originaires de France ou d'Espagne. Le registre des allergènes est disponible sur demande. Les prix sont en euros et s'entendent nets et service compris. Nous n'acceptons pas les règlements par chèque.

Selon l'article R 3353-2 du Code de la santé publique, le fait pour les débitants de boissons de servir de l'alcool à des clients en état d'ébriété manifeste ou de les recevoir dans leurs établissements est passible d'une contravention de 4^e classe. En conséquence, nous nous réservons le droit de refuser de servir de l'alcool aux clients en état d'ébriété ou ayant consommé trop de boissons alcoolisées.

Lunch is served from 12 pm to 2:30 pm (last order).

All our dishes are housemade and prepared here with unprocessed products. The Lutetia and its providers guarantee that the beef is originating from France or Spain. The list of allergens is available upon request. The prices are in euros, taxes and service included. Payments by check are not accepted.

The article R 3353-2 of the French Public Health Code states that the fact for licensed premises tenants to serve alcoholic beverages to clients under the influence of alcohol or to receive them in their establishment is punishable by the law with a 4th category fine. Therefore, we reserve the right to refuse to serve alcohol to clients who are under the influence of alcohol or have consumed too many alcoholic beverages.