

— BRASSERIE —
LUTETIA

— GÉRALD —
PASSEDAT
—

DÎNER
DINNER

MENU BOUILLE ABAISSE DES AUFFES

Avant-goût
Consommé Garum
Appetizer
Garum soup

Premier palier : soupe au caillou
First level: shellfish rock soup

Second palier : pistes farcies, tapenade fumée
Second level: stuffed squids, smoked tapenade

Bouille Abaisse des Auffes
Croûtons aillés, rouille, parmesan et soupe servie à part
Bouille Abaisse from les Auffes
Garlic croutons, parmesan and soup served aside

Fraîcheur de kiwi-concombre, sorbet yaourt, éclats de meringue
Kiwi cucumber cold soup, yoghurt sorbet, meringue slivers

Avant-goût, premier palier, Bouille Abaisse et dessert 95

Avant-goût, premier palier, second palier, Bouille Abaisse et dessert 115

Le service est dépendant de la bonté de nos mers.
The service of this menu depends upon the generosity of the sea.

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 trévise, 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

Risotto aux champignons <i>Mushroom risotto</i>	22
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
Homard canadien vapeur au beurre blanc <i>Steamed Canadian lobster, beurre blanc</i>	59
Daurade entière flambée au pastis <i>Whole sea-bream, flambéed in pastis liquor</i>	45
Suprême de volaille fermière, citron et artichaut <i>Free range chicken breast, lemon and artichoke</i>	34
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
Épaule d'agneau pour deux personnes, pois chichade <i>Lamb shoulder for 2 persons, chickpeas</i>	82

MES CHOUCHOUS

THE CHEF'S FAVORITES

Bouille Abaisse des Auffes <i>Bouille Abaisse from les Auffes</i>	75
Tronçon de maigre, sauce vierge, riz camarguais <i>Stone bass, olive oil sauce, Camargue rice</i>	35
Fritto misto "Cinque Terre" et panisses <i>"Cinque Terre" mix of fried fish and vegetables with chickpea fries</i>	29

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
Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier <i>Crêpes Suzette flambéed with Grand Marnier</i>	15
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 Abysses 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 dîner est servi de 19h à 22h45 (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.

Diner is served from 7 pm to 10:45 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.