

— BRASSERIE —
LUTETIA

— GÉRALD —
PASSEDAT

DÎNER
DINNER

MENU BOUILLE ABAISSE DES AUFFES

95

Avant-goût

Consommé de champignons Garum

Apetizer

Garum mushroom soup

Premier palier

First level

Bouille Abaisse des Auffes

Croûtons aillés, rouille, parmesan et soupe servie à part

Bouille Abaisse from les Auffes

Garlic routons, parmesan and soup served aside

Un dessert de tradition de votre choix

A traditional dessert of your choice

Ce menu est servi par table entière. Le service est dépendant de la bonté de nos mers.

This menu will be served exclusively for the whole table. The service of these menus depends upon the generosity of the sea.

AVANT-GOÛT EN PROVENANCE DU SEA BAR

APPETIZERS FROM THE SEA BAR

Charcuterie de poisson des boucaniers

Buccaneer's fish in cold cuts

12

Sardinillas, toasts et beurre de tomate

Sardines, toasts and tomato butter

11

HUÎTRES ET FRUITS DE MER

OYSTERS AND SEA FOOD

Les huîtres et fruits de mer sélectionnés par nos soins vous seront proposés très prochainement

The oysters and sea food we carefully selected will be available very soon

ENTRÉES STARTERS

Fritto misto <i>Mix of fried fish and vegetables</i>	25
Aïoli des familles <i>Family aioli</i>	23
Foie gras de canard aux algues <i>Duck foie gras with seaweeds</i>	31
Nantua de potimarron, quenelle de crustacés <i>Shellfish quenelle, squash bechamel</i>	21
Jaffa avocado <i>Raw and seasoned avocado</i>	19

PLATS MAIN DISHES

Boulettes de poisson à la marseillaise <i>Marseille-style fishballs</i>	28
Parmentier de poulpe <i>Octopus fisherman's pie</i>	29
Tranche de poisson farci, chlorophylle, chips flamenco <i>Slice of stuffed fish, chlorophyll, flamenco crisps</i>	39
Ma salade Albertine <i>Albertine's salad</i>	26
Cannelloni de veau comme à la maison <i>Veal cannelloni</i>	32
Pièce de bœuf grillée, beurre marin, jus à l'anchois <i>Grilled piece of beef, sea butter and anchovy juice</i>	38
Daurade entière flambée au pastis <i>Whole sea-bream, flambéed in pastis liquor</i>	45

GARNITURES SIDE DISHES

Panisses, salade, légumes de saison <i>Chickpea fries, salad, seasonal vegetables</i>	7
--	---

DESSERTS

DESSERTS

Sélection de fromages <i>Cheese selection</i>	15
Desserts de tradition <i>Traditional desserts</i>	15
Soufflé à la réglisse (à commander en début de repas) <i>Licorice soufflé (to be ordered at the beginning of your meal)</i>	17
Fraîcheur de kiwi-concombre, sorbet yaourt, éclats de meringue <i>Kiwi cucumber cold soup, yoghurt sorbet, meringue slivers</i>	17
Chocolat Abyse Noir <i>Abyse Noir chocolate dessert</i>	17
Café canaille <i>Cheeky coffee</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 homemade 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.