

LUTETIA

RIVE GAUCHE, PARIS

BAR JOSEPHINE

45 Boulevard Raspail, 75006 Paris
+33 1 49 54 46 00 • www.hotellutetia.com

WHERE WORDS ALONE CAN'T, MUSIC SPEAKS



Le Bar Josephine porte l’empreinte d’une des personnalités les plus libres, fantasques et affranchies des Années folles.

Josephine Baker a la musique dans la peau,
et surtout deux amours, « mon pays et Paris ».

Grande cliente de l’Hôtel Lutetia, elle inspire aujourd’hui à Nicola Battafarano une carte rythmée qui donne la parole à l’émotion et à la mélodie des sens.

The Josephine Bar identifies with one of the most liberal, original, fantastic and emancipated icons of the roaring twenties.

*Josephine Baker and her musical soul
have two loves: ‘Mon Pays et Paris’.*

This renowned guest of the Hotel Lutetia has enlivened Nicola Battafarano’s creativity and he has orchestrated a rhythmic menu that depicts a bounteous tale of emotions and embarks his guests on a sensual and melodic ballad.

J'AI DEUX AMOURS

26

Vodka Belvedere,
chocolat blanc,
yaourt grec,
eau de noix de coco

Belvedere vodka

white chocolate

Greek yogurt

coconut water



12 cl

PARIS, PARIS

26

Vodka Guillotine,
liqueur St-Germain,
shrub aux agrumes et céleri,
champagne

Guillotine vodka,

St-Germain liquor,

*shrub flavored with citrus
and celery,*

Champagne



24 cl

YOU'RE DRIVING ME CRAZY

26

Gin Tanqueray,
abricot,
vinaigre de prune,
camomille,
Chartreuse
*Tanqueray gin,
apricot,
plum vinegar,
camomile,
Chartreuse*



9 cl

SUR LES TOITS DE PARIS

26

Sake,
bambou,
calamus,
vinaigre japonais,
moscatel
*Sake,
bamboo,
calamus,
humano vinegar,
muscatel*



8 cl

J'AI UN MESSAGE POUR TOI

26

Whisky Dalmore Portwood,
grains de café,
shitake

*Dalmore Portwood whisky,
coffee bean,
shitake*

9 cl



PRETTY LITTLE BABY

26

Tequila Don Julio,
mezcal,
graines de pavot,
écume de patate douce

*Don Julio tequila,
mezcal,
poppy seeds,
sweet potato foam*

9 cl



BYE BYE BLACK BIRD

26

Rhum Bacardi,
huile de noix de coco,
pain perdu,
Lapsang,
réglisse

*Bacardi rum,
coconut oil,
French toast,
Lapsang,
liquorice*



9 cl

DIS-MOI JOSEPHINE

SANS ALCOOL
ALCOHOL-FREE

21

Seedlip,
spiruline,
moringa,
aiguilles de pin,
Falernum

*Seedlip,
spirulina,
moringa,
pine needles,
Falernum*



14 cl

JE NE VEUX PAS TRAVAILLER

SANS ALCOOL
ALCOHOL-FREE

21

Kombucha,
curcuma,
pomme,
yuzu
*Kombucha,
turmeric,
apple,
yuzu*

14 cl



MY FATE IS IN YOUR HANDS

SANS ALCOOL
ALCOHOL-FREE

21

Grenade,
macadamia,
graines de chia,
orge
*Pomegranate,
macadamia,
chia seeds,
barley*

14 cl



PARTITIONS GOURMANDES
GOURMET SCORES

De 18h à 23h
From 6 pm to 11 pm

Caviar Kaviari (30g) servi avec ses garnitures et blinis
Kaviari caviar served with condiments and blinis

- Osciètré	100
- Kristal	145
- Béluga Impérial	385

En-cas caviar série limitée Lutetia (15 g) 55
Lutetia limited edition caviar box (15 g)

Croq' Caviar (30g Osciètré) 110
Saumon, crème double et citron
Toasted caviar sandwich with salmon and double cream

PARTITIONS GOURMANDES
GOURMET SCORES

De 18h à 23h
From 6 pm to 11 pm

Bao buns de volaille, radis noir, piment et coriandre <i>Steamed buns with crispy chicken, black radish, chili and coriander</i>	18
Tartare de thon, pain brioché et sauce ponzu <i>Tuna tartare in brioche bun with Punzu dressing</i>	20
Mini-burgers au bœuf charolais, sauce BBQ et oignons <i>Charolais beef sliders with BBQ sauce and onions</i>	18
Accras de cabillaud fumé et crème yuzu <i>Smoked cod accras, yuzu cream</i>	18
Rillettes de saumon, pain de campagne toasté <i>Salmon rillettes with toasted country bread</i>	18
Planche de charcuterie : Mortadelle à la truffe d'été, chorizo ibérique, bresaola punta d'anca <i>Charcuterie board: summer truffle mortadella, Iberian chorizo, punta d'anca bresaola</i>	36
Planche de fromages affinés et chutney <i>Selection of aged cheeses and chutney</i>	24

PARTITIONS GOURMANDES GOURMET SCORES

De 18h à 23h
From 6 pm to 11 pm

SASHIMI - 3 PIÈCES

Thon - <i>Tuna</i>	16
Saumon Label rouge - <i>Label rouge salmon</i>	14
Sériole - <i>Yellowtail</i>	15
Assortiment de 6 sashimi - <i>Selection of 6 sashimi</i>	26

SUSHI (NIGIRI) - 3 PIÈCES

Thon - <i>Tuna</i>	20
Saumon Label rouge - <i>Label rouge salmon</i>	18
Sériole - <i>Yellowtail</i>	19
Langoustine - <i>Dublin Bay prawn</i>	28
Assortiment de 6 nigiri - <i>Selection of 6 nigiri</i>	37

CALIFORNIAN MAKI (URAMAKI) - 8 PIÈCES

Crabe royal, miso, radis noir <i>King crab, miso, black radish</i>	30
Thon épicé, avocat, pomelo thaï <i>Spicy tuna, avocado, Thai pomelo</i>	28
Saumon, concombre, crème yuzu, sobatcha <i>Salmon, cucumber, yuzu cream, sobatcha</i>	26

NORI MAKI (HOSOMAKI) - 6 PIÈCES

Saumon, raifort, radicchio <i>Salmon, horseradish, radicchio</i>	20
Avocat, sésame grillé, jalapeño <i>Avocado, grilled sesame, jalapeño</i>	19

Supplément de caviar osciètre (5 g) pour magnifier vos sushi, sashimi et maki <i>Add ossetra caviar (5 g) to enhance your sushi, sashimi and maki</i>	28
--	----

BALLADE NOCTURNE
NIGHT BALLAD

De 23h à 0h30
From 11 pm to 12:30 am

Rillettes de saumon, pain de campagne toasté <i>Salmon rillettes with toasted country bread</i>	18
Planche de charcuterie Mortadelle à la truffe d'été, chorizo ibérique, bresaola punta d'anca <i>Charcuterie board: summer truffle mortadella, Iberian chorizo, punta d'anca bresaola</i>	36
Planche de fromages affinés et chutney <i>Choice of aged cheeses and chutney</i>	24
Club Raspail Pain aux céréales, bacon et volaille jaune des Landes, frites ou salade <i>Club sandwich with bacon and corn-fed chicken from the Landes region, with French fries or salad</i>	38

AFTER SHOW
AFTER SHOW

Lillet Grande Réserve 25	21
Martini Rubino	21
Carpano Antica Formula	21
Cocchi di Torino	21
Noilly Prat Ambrato	21
Martini Bitter Riserva	21
Campari	21
Suze Saveur d'Autrefois	21
Pineau Bourgoin	21
Tio Pepe	21
Plantes Fraîches Maison Ricard	21
Eyguebelle Pastis Provençal	21
Porto Churchill's Dry White	22
Absinthe Pernod	24
Quinta do Noval Black	26
Equipo Navazos La Bota de Fino Jerez	26
Equipa Navazos la Bota de Amontillado Bota No	26
Quinta do Noval 2003 Colheita	44
Absinthe Druid of Paris	75
Ucenni (Massif des Écrins), Séquanés (Massif du Jura) ou Ceutrons (Massif de la Vanoise)	

A CAPPELLA MEXICANO
MEXICAN A CAPPELLA

Ocho 2016 Loma Alta	24
La Venenosa Sierra	24
Don Julio Reposado	26
Don Julio Añejo	26
Meteoro	26
Casamigos Reposado	26
Alberto Ortiz Madrecuishe	26
Agave spirit Distillerie de Paris	26
Ocho Añejo	27
Illegal Mezcal Añejo	27
Moût d'agave Distillerie de Paris	28
Neta Mezcal Bicuixe	30
Neta Mezcal Madrecuishe	30
Koch Barril	30
Del Maguey Espadin	32
Mezcalosfera Madrecuishe	32
Mezcalosfera Bicuishe Madrecuishe Verde	32
Mezcalosfera Espadín Jabalí	32
Herradura Silver	32
Sanchez Pechuga	35
El Destilado Sierra Negra	35
Agaveria Tepextate	35
Del Maguey Wild Papalome	38
El Destilado Pechuga de Mole Poblano	40
Don Julio 1942	45
Casa Dragones Blanco	45
Jose Cuervo Reserva de la Familia	45
Clase Azul Durango	70
Gran Patrón Platinum	75
Clase Azul Añejo	95

SOLFÈGE BOTANIQUE
BOTANICAL SOLFEGGIO

Citadelle	24
Bombay Sapphire	24
Oxley	24
Oli'Gin	24
Hendrick's	24
Sipsmith VJOP	24
Tanqueray	24
Tanqueray 10	26
Hayman's Old Tom	26
Plymouth	26
Bluecoat	26
Elephant	26
Batch n°1 Distillerie de Paris	26
Bel Air Distillerie de Paris	26
Suntory Roku Gin	26
Ki No Bi	26
The Botanist	26
Portobello Road	26
44°N	28
Ornabrak Single malt gin	28
Copperhead Black Edition	28
Copperhead Gibson Edition	28
Ky No Tea Kyoto Dry	28
Expérience maltaise Distillerie de Paris	28
Les gins Druid of Paris : Jura ou Bourgogne	35

VODKA INSOMNIE
VODKA INSOMNIA

Guillotine	24
Tito's	24
Potocki	24
Grey Goose	24
Nikka Coffey	24
N°52 Lysholm Aquavit	24
Vestal Potato	26
Konik's Tail	26
Squadron 303	26
Belvedere	27
Guillotine Heritage	27
Beluga Gold Line	38

BELUGA EPICURE

2 cl	180
4 cl	350

TEMPO DU SOLEIL LEVANT
TEMPO FROM THE RISING SUN

Saké Dasai 50	20
Saké Dasai 23	34

CROISIÈRE TROPICALE
TROPICAL CRUISE

Bacardi 4 Años	24
Plantation Pineapple	24
Foursquare Spiced Rum	24
Neisson L'Esprit Blanc	25
PMG	25
Clairin Sajous	25
Abelha Organic Cachaça	26
Yaguara Blue	26
Foursquare 2013	30
J. Bally Cuvée héritage XO	30
Santa Teresa	30
Zacapa Edición Negra	30
Plantation XO 20 th Anniversary	32
Rum Nation 21	34
Karukera 2009 Select Cask	38
Velier Royal Blend	38
Zacapa XO	38
Havana Club 15	58

WHISKIES BLUES
WHISKIES BLUES

Bulleit Bourbon	27
Michter's Bourbon	27
Woodford Reserve	27
Gentleman Jack Daniel's	27
Dewar's 12	27
Macallan 12	27
Aultmore 18	27
Great King Street Glasgow	27
Teeling Single Malt	27
Isle of Jura 16	27
Talisker Port Ruighe	27
Bunnahabhain 2011 Very Cloudy Moine	27
Sazerac Rye 6	28
Ardbeg An Oa	28
Ardbeg Uigeadail	28
Caol Ila Distillers Edition	28
Tullamore Dew	28
Lagavulin Distillers Edition	28
Linkwood 2010	30
Hudson Manhattan Rye	30
Nikka Coffey Grain	30
Jameson	30

WHISKIES BLUES
WHISKIES BLUES

Blanton's Straight from the Barrel	30
Chivas 18	30
Mars Cosmo	30
Armorik Triagoz	30
Glenmorangie 18	34
Glendronach 18	34
Yamazaki Distiller's Edition	45
Miyagikyo Rum Wood Finish	46
Johnny Walker Blue Label	46
Yamazaki 12	50
Hakushu 12	50
Hibiki Harmony	50
Balblair 1991	50
Dalmore 18	50
Suntory Hibiki 17	55
Benromach 15	55
Yamazaki 18	60
Dalmore King Alexander	65
Nikka Taketsuru 21	65
Balvenie 21	65
Glenfiddich 21	65

MUSIQUE DU MONDE
WORLD MUSIC

Bénédictine	20
Drambuie	20
Arran Gold	20
Fernet-Branca	20
Amaro Averna	20
Amaro Cocchi	20
Cynar	20
Nardini Rabarbaro Amaro	20
Amaretto Di Saronno	20
Grappa Poli Mirtillo	24
Grappa Poli Pera	24
Poli Elisir Sambuca	24
Italicus	26
Citron Bergamote Manguin	26
Barolo Chinato Roagna	26
Grappa di Barolo 2005 Roagna	28
Grappa di Barbaresco 2005 Roagna	28
Reine Claude n°45 Manguin	28
Cerise Manguin de l'île de la Barthelasse	28
Nardini Acqua di Cedro	28

MUSIQUE DU MONDE WORLD MUSIC

Grand Marnier Cuvée du Centenaire	28
Les Fous de Chartreuse	28
Santa Tecla	28
Episcopale	30
L'Olive Distillée Manguin	30
Poire Manguin Bourbon Barrel	34
Chartreuse verte VEP	42
Chartreuse jaune VEP	42

H. THEORIA

Redéfinit, compose et interprète le goût de nos émotions les moins avouables à travers un assemblage aromatique singulier d'une trentaine d'ingrédients venus du monde entier.

Redefines, composes and translates the flavor of our guilty feelings through a unique aromatic blend of thirty ingredients from all around the world.

L'Hystérie <i>Hysteria</i>	22
La Perfidie <i>Perfidy</i>	22
La Procrastination <i>Procrastination</i>	22

RYTHMIQUE RÉGIONALE
REGIONAL BEATS

Pierre Ferrand Renegade Barrel	30
Hennessy XO	35
Delamain Vesper	40
Martell Cordon Bleu	45
Bourgoin 1994 Micro Barrique	48
Rémy Martin XO	48
Cognac de l'Yeuse L'Intemporel XO	48
Tesseron XO Lot 53	48
Tesseron Royal Blend	120
Cognac de l'Yeuse L'Elixir Signature	160

HENNESSY PARADIS

La découverte 2 cl	90
L'expert 4 cl	180

HENNESSY PARADIS IMPÉRIAL

La découverte 2 cl	160
L'expert 4 cl	320

LOUIS XIII

La découverte 2 cl	130
L'expert 4 cl	230

NOTES EFFERVESCENTES BUBBLY NOTES

1664 sans alcool <i>1664 alcohol-free</i>	14
Corona	14
Lefte Brune	14
La Minotte Blanche, brassée à Marseille <i>La Minotte Blanche, brewed in Marseille</i>	14
La Minotte Blonde, brassée à Marseille <i>La Minotte Blonde, brewed in Marseille</i>	14
Quatre Éléments Trifal, brassée à Colombes <i>Quatre Éléments Trifal, brewed in Colombes (local)</i>	14
Ambrée de la Brasserie Barge, brassée à Rambouillet <i>Amber from Barge Brewery, brewed in Rambouillet (local)</i>	14
Kyoto White Yuzu (Japon) <i>Kyoto White Yuzu (Japan)</i>	14
Black isle IPA sans gluten bio (Écosse) <i>Black Isle IPA gluten free and organic (Scotland)</i>	14
Brooklyn blonde (New-York) <i>Brooklyn lager (New-York)</i>	14
Cidre Sassy L'Inimitable (Normandie) <i>Sassy L'Inimitable cider (Normandy)</i>	12

JUS DE FRUITS ET LÉGUMES VEGETABLE AND FRUIT JUICES

JUS PRESSÉS MINUTE

FRESHLY SQUEEZED FRUIT JUICES

Orange, citron ou pamplemousse 12
Orange, lemon or grapefruit

JUS ET NECTARS

JUICES AND NECTARS

Abricot, tomate jaune, framboise ou mangue 12
Apricot, yellow tomato, raspberry or mango

JUS DE FRUITS ET DE LÉGUMES BIO

ORGANIC VEGETABLE AND FRUIT JUICES

Pomme, poire ou raisin 12
Apple, pear or grape

Suzanne : betterave, pomme, carotte, citron 12
Suzanne: beetroot, apple, carrot, lemon

César : fenouil, épinard, pomme, citron 12
César: fennel, spinach, apple, lemon

Victor : carotte, pomme, gingembre 12
Victor: carrot, apple, ginger

SODAS
SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero	10
Orangina	10
Exilia limonade bio - <i>Exilia organic lemonade</i>	10
Schweppes Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer	10
Archibald Tonic, Red Bull	10

EAUX MINÉRALES
MINERAL WATERS

Evian (33 cl)	9
Badoit rouge (33 cl)	9
Perrier (33 cl)	10
Evian (75 cl)	11
Badoit (75 cl)	11
Châteldon (75 cl)	12

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, d'Espagne ou d'Italie. 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.

All our dishes are housemade and prepared here with unprocessed products. The Lutetia and its providers guarantee that the beef is originating from France, Spain or Italy. 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.

Doses de service pour les alcools, sauf mention particulière :

Volume of alcohol per served dose, except specified otherwise:

Champagne bouteille 75 cl, magnum 150 cl, verre 14 cl. Gin 5 cl. Vodka 5 cl. Rhum 5 cl. Tequila 5 cl. Mezcal, cachaça, pisco 5 cl. Cognac, armagnac, calvados 5 cl. Whisky 5 cl. Absinthe, anisé, chartreuse 5 cl. Liqueur, eau-de-vie 5 cl. Bière, cidre 33 cl. Apéritif 7 cl. Porto, sherry, vin de liqueur 9 cl.