

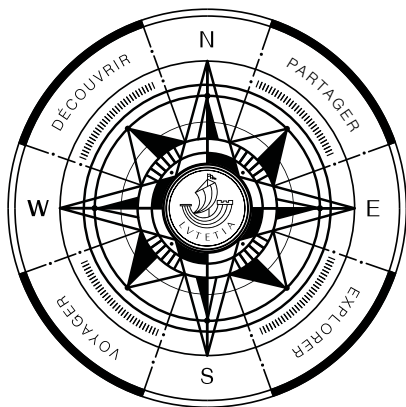
LUTETIA

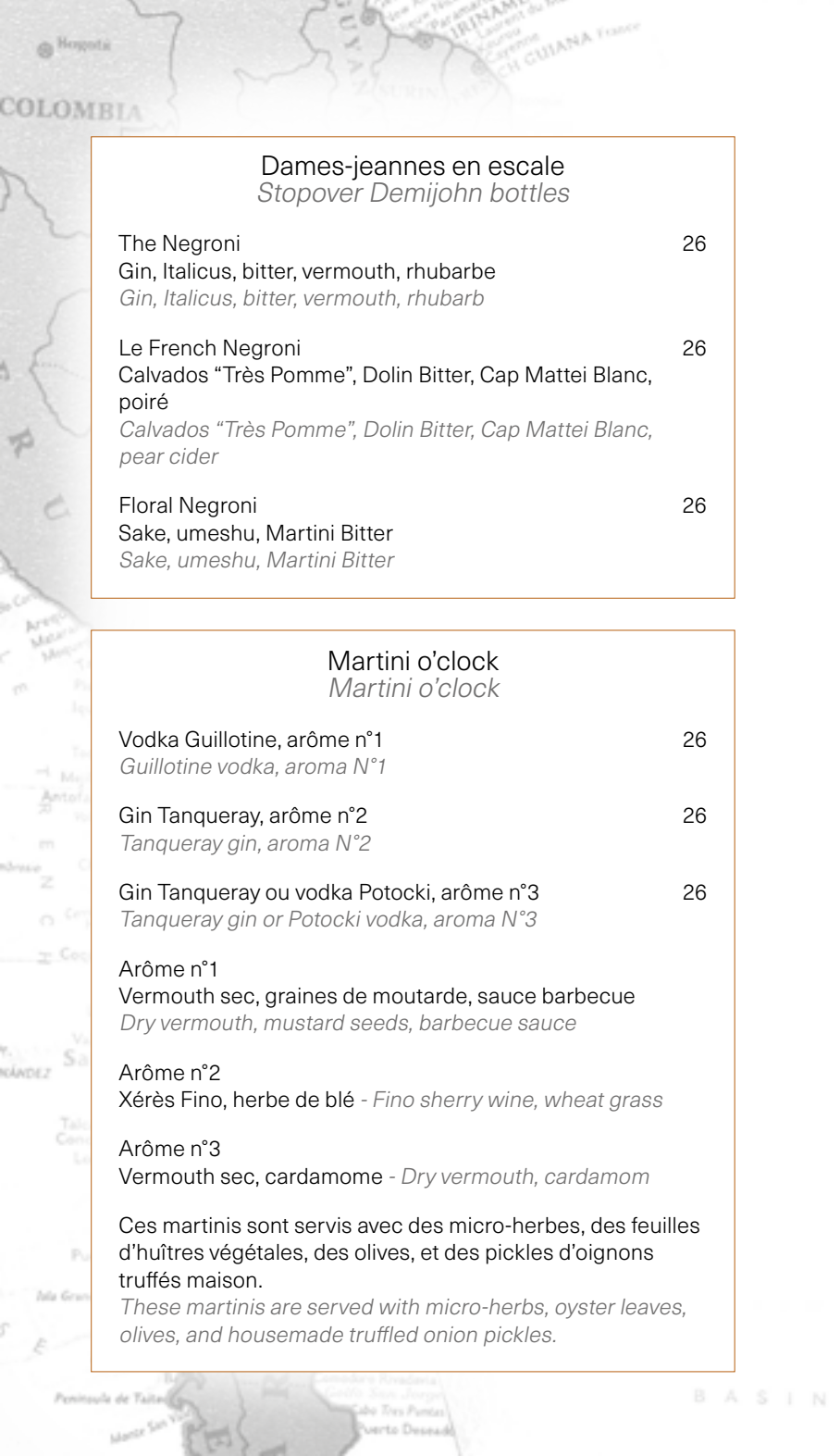
RIVE GAUCHE, PARIS

Bar Josephine

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

Bar Josephine





Dames-jeannes en escale

Stopover Demijohn bottles

The Negroni 26

Gin, Italicus, bitter, vermouth, rhubarbe

Gin, Italicus, bitter, vermouth, rhubarb

Le French Negroni 26

Calvados "Très Pomme", Dolin Bitter, Cap Mattei Blanc, poiré

Calvados "Très Pomme", Dolin Bitter, Cap Mattei Blanc, pear cider

Floral Negroni 26

Sake, umeshu, Martini Bitter

Sake, umeshu, Martini Bitter

Martini o'clock

Martini o'clock

Vodka Guillotine, arôme n°1 26

Guillotine vodka, aroma N°1

Gin Tanqueray, arôme n°2 26

Tanqueray gin, aroma N°2

Gin Tanqueray ou vodka Potocki, arôme n°3 26

Tanqueray gin or Potocki vodka, aroma N°3

Arôme n°1

Vermouth sec, graines de moutarde, sauce barbecue

Dry vermouth, mustard seeds, barbecue sauce

Arôme n°2

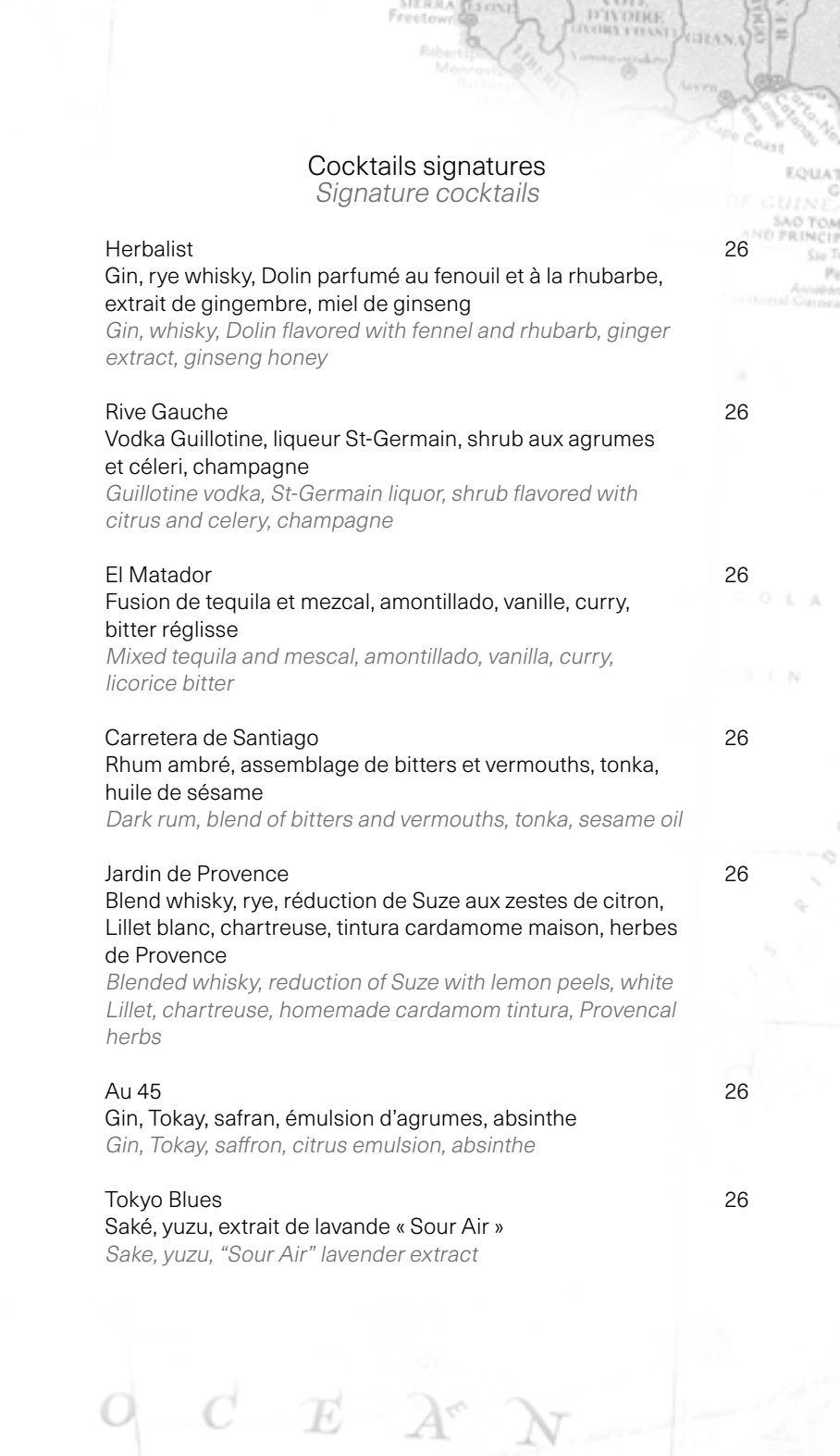
Xérès Fino, herbe de blé - *Fino sherry wine, wheat grass*

Arôme n°3

Vermouth sec, cardamome - *Dry vermouth, cardamom*

Ces martinis sont servis avec des micro-herbes, des feuilles d'huîtres végétales, des olives, et des pickles d'oignons truffés maison.

These martinis are served with micro-herbs, oyster leaves, olives, and housemade truffled onion pickles.



Cocktails signatures

Signature cocktails

Herbalist

26

Gin, rye whisky, Dolin parfumé au fenouil et à la rhubarbe, extrait de gingembre, miel de ginseng

Gin, whisky, Dolin flavored with fennel and rhubarb, ginger extract, ginseng honey

Rive Gauche

26

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

Guillotine vodka, St-Germain liquor, shrub flavored with citrus and celery, champagne

El Matador

26

Fusion de tequila et mezcal, amontillado, vanille, curry, bitter réglisse

Mixed tequila and mescal, amontillado, vanilla, curry, licorice bitter

Carretera de Santiago

26

Rhum ambré, assemblage de bitters et vermouths, tonka, huile de sésame

Dark rum, blend of bitters and vermouths, tonka, sesame oil

Jardin de Provence

26

Blend whisky, rye, réduction de Suze aux zestes de citron, Lillet blanc, chartreuse, tintura cardamome maison, herbes de Provence

Blended whisky, reduction of Suze with lemon peels, white Lillet, chartreuse, homemade cardamom tintura, Provencal herbs

Au 45

26

Gin, Tokay, safran, émulsion d'agrumes, absinthe

Gin, Tokay, saffron, citrus emulsion, absinthe

Tokyo Blues

26

Saké, yuzu, extrait de lavande « Sour Air »

Sake, yuzu, "Sour Air" lavender extract

Destinations

Destinations

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

- Osciètre 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 Osciètre)

110

Saumon, crème double et citron

Toasted caviar sandwich with salmon and double cream

Rillettes de saumon, pain de campagne toasté

18

Salmon rillettes with toasted country bread

Planche de charcuterie :

36

Bellota de bœuf, mortadelle à la truffe et chorizo

Charcuterie board: Beef bellota, truffle mortadella, chorizo

Planche de fromages affinés et chutney

24

Selection of aged cheeses and chutney

Orientations

Orientations

De 18h à 23h
From 6 pm to 11 pm

Saumon gravlax aux baies roses, croustillant seigle et raifort 18
Pink berries salmon gravlax with rye cracker and horseradish

Bao buns de volaille, radis noir, piment et coriandre 18
Steamed buns with crispy chicken, black radish, chili and coriander

Tartare de thon rouge, pain brioché et sauce ponzu 20
Tuna Tartare in brioche bun with Punzu dressing

Mini burgers au bœuf charolais, sauce BBQ et oignons 18
Charolais beef sliders with BBQ sauce and onions

Yellowtail en ceviche, grenade et leche de tigre 18
Yellowtail ceviche with pomegranate and leche de tigre

Poivrons de Padrón, crème d'amande, poutargue et olives noires 16
Padrón peppers with almond cream, bottarga and black olives

Méditations *Meditations*

De 18h à 23h
From 6 pm to 11 pm

Sashimi - 3 pièces

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

Sushi (Nigiri) - 3 pièces

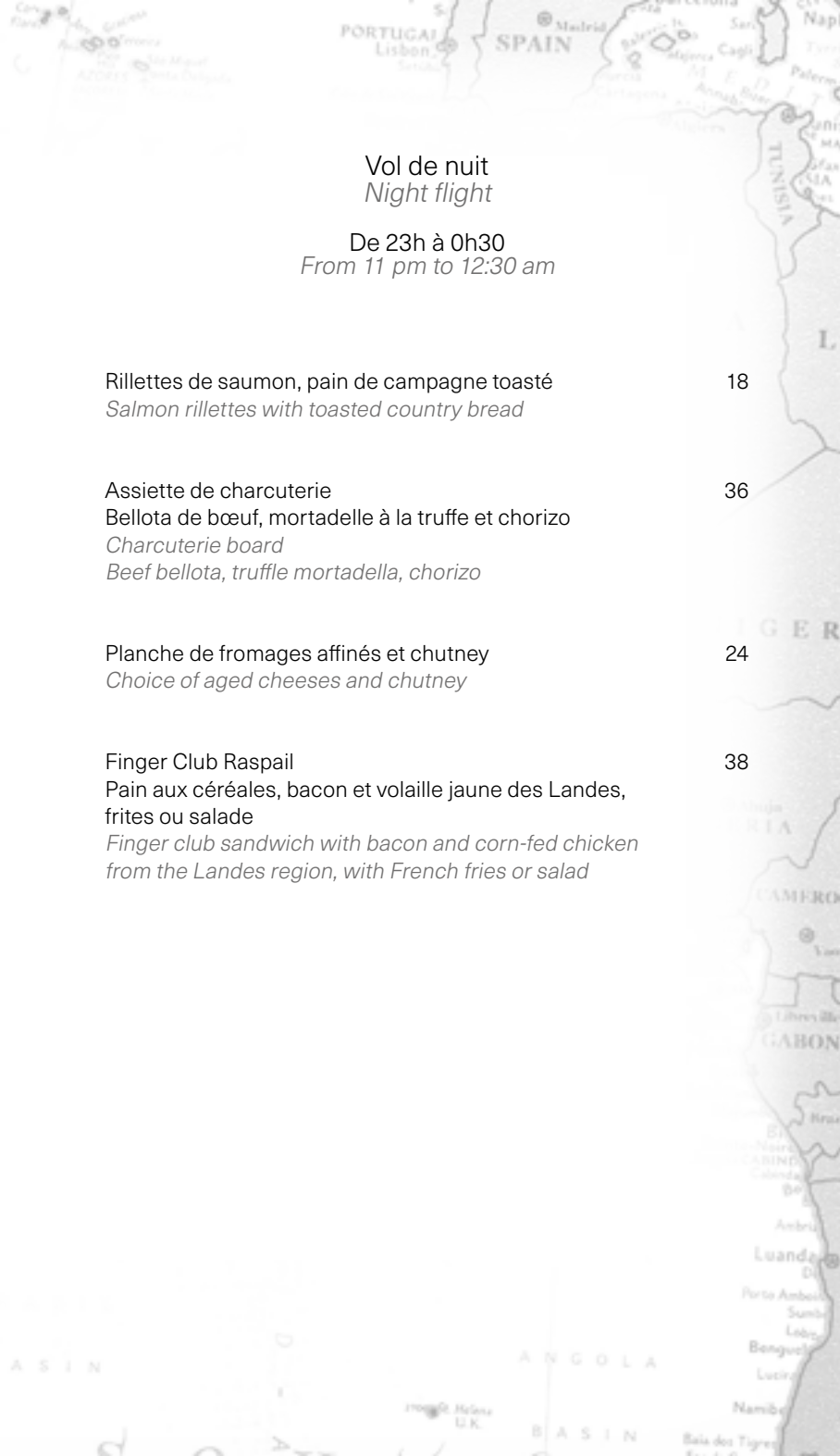
Thon rouge - <i>Red tuna</i>	20
Saumon Label rouge - <i>Label rouge salmon</i>	18
Yellowtail - <i>Yellowtail</i>	19
Langoustine - <i>Dublin Bay prawn</i>	28
Assortiment de 6 nigiri - <i>Selection of 6 nigiri</i>	37

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
Concombre, crème yuzu et aneth, sobatcha <i>Cucumber, yuzu and dill cream, sobatcha</i>	18

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

A faint, light-colored map of Africa and Europe serves as the background. It shows the outlines of continents and some major cities like Madrid, Lisbon, and Luanda. The map is oriented with North at the top.

Vol de nuit Night flight

De 23h à 0h30
From 11 pm to 12:30 am

Rillettes de saumon, pain de campagne toasté 18
Salmon rillettes with toasted country bread

Assiette de charcuterie 36
Bellota de bœuf, mortadelle à la truffe et chorizo
Charcuterie board
Beef bellota, truffle mortadella, chorizo

Planche de fromages affinés et chutney 24
Choice of aged cheeses and chutney

Finger Club Raspail 38
Pain aux céréales, bacon et volaille jaune des Landes,
frites ou salade
*Finger club sandwich with bacon and corn-fed chicken
from the Landes region, with French fries or salad*

Vins et champagnes au verre *Wines and Champagnes by the glass*

Champagnes

Taittinger Cuvée Lutetia - Extra Brut - 2008	24
Veuve Clicquot Carte Jaune	26
Veuve Clicquot Vintage Rosé - 2008	29
Ruinart - Blanc de Blancs	39

Vins blancs - *White wines*

 Anjou - Effusion - Domaine Patrick Baudouin - 2017	14
Graves - Château Chantegrive - Cuvée Caroline - 2016	16
 IGP des Portes de Méditerranée - Le Grand Blanc - Domaine La Coste - 2017	17
Riesling - Grand cru Kanzlerberg - Domaine Sylvie Spielman - 2012	21
Puligny-Montrachet - Alain Chavy - 2016	26

Vin rosé - *Rosé wine*

Côtes de Provence - Rose et Or - Château Minuty - 2018	16
--	----

Vins rouges - *Red wines*

 Faugères - Le Songe de l'Abbé - Abbaye Sylva Plana - 2016	14
 Sancerre - La Bondenotte - Pascal Jolivet - 2017	16
Pessac-Léognan - Château Les Hauts de Smith - 2014	19
Nuits-Saint-Georges - Vieilles vignes - Rion - 2014	23
Penfolds - Kalimna Shiraz Bin 28 - Australie - 2015	26

Vin moelleux - *Sweet wine*

 VDN Muscat de Rivesaltes - Domaine Cazes - 2017	14
Coteaux du Layon - 1 ^{er} cru Chaume - Château Soucherie - 2014	21

A faint, light-colored map of Europe and Africa serves as the background for the page. It shows major countries like France, Germany, Italy, Spain, and the United Kingdom in Europe, and parts of North and East Africa including Egypt, Sudan, and Ethiopia. The map is oriented with North at the top.

Bouteilles de champagne *Bottles of Champagne*

Blancs - *White*

Taittinger Cuvée Lutetia - Extra Brut - 2008	110
Veuve Clicquot Carte Jaune	130
Deutz - Brut Classic	150
Bollinger - Spécial Cuvée	155
Louis Roederer - Brut Premier	160
Moët & Chandon Grand Vintage - 2009	180
Laurent-Perrier Ultra Brut	190
Ruinart - Blanc de Blancs	210
Billecart-Salmon - Cuvée Sous Bois	230
Bollinger - Grande Année - 2007	330
Taittinger - Comtes de Champagne Grands Crus - Blanc de Blancs - 2007	390
Louis Roederer - Cristal - 2009	470
Dom Pérignon - 2008	550
Krug - Grande Cuvée - Édition 166	600
S de Salon - 2007	830

Rosés - *Rosé*

Veuve Clicquot Vintage Rosé - 2008	160
Billecart-Salmon Rosé	220
Laurent-Perrier Rosé	290
Louis Roederer - Cristal Rosé - 2008	900

Magnums (150 cl) - *Magnums (150 cl)*

Louis Roederer - Brut - Cristal - 2002	1900
Krug Vintage - 1995	2100
Dom Pérignon P2 - 1998	2700
Louis Roederer - Brut - Cristal Rosé - 2000	3200

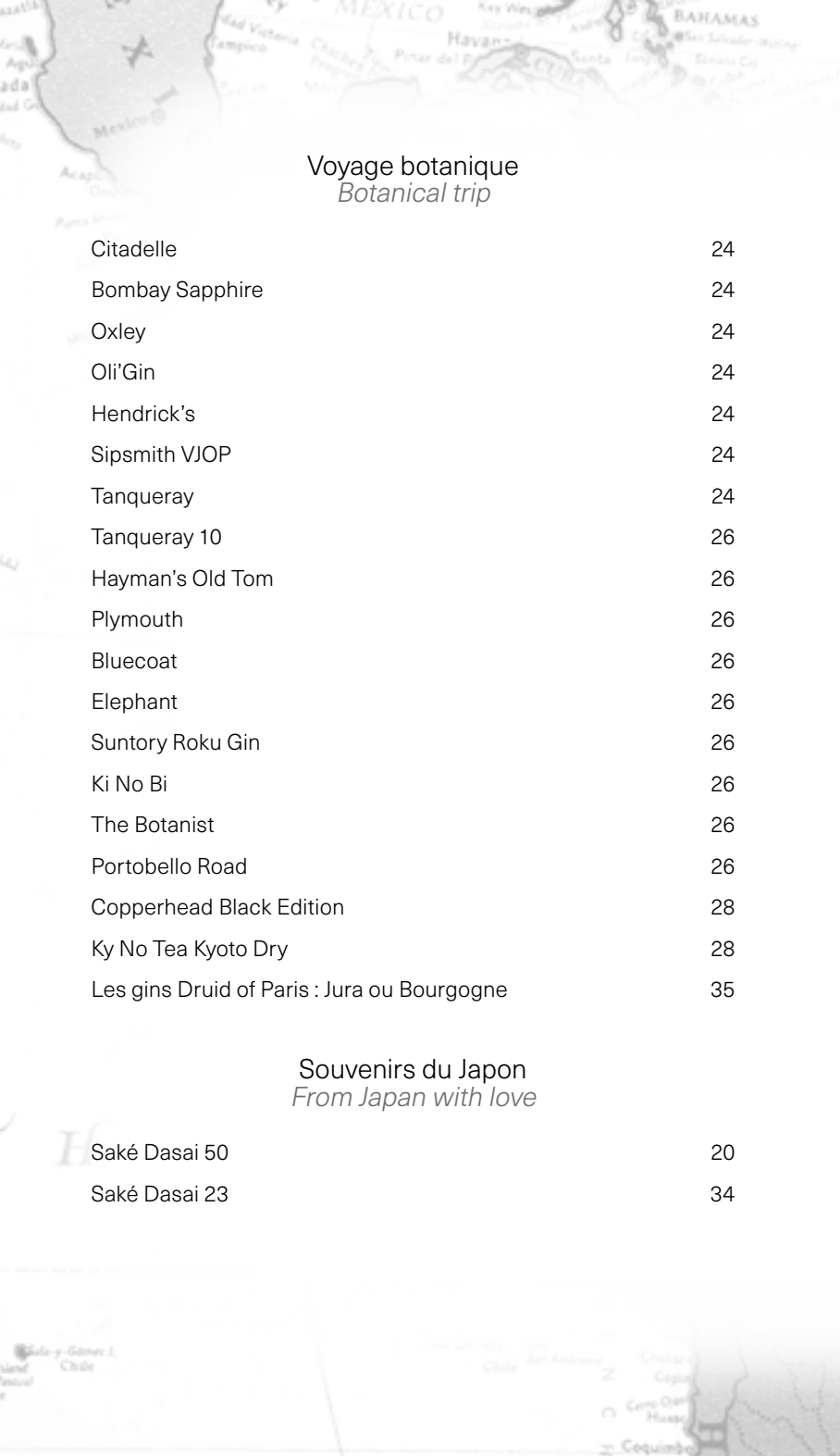


Embarquement *Boarding*

Lillet Grande Réserve 25	21
Martini Rubino	21
Carpano Antica Formula	21
Cocchi di Torino	21
Noilly Prat Dry	21
Noilly Prat Ambrato	21
Martini Bitter Riserva	21
Campari	21
Apérol	21
Suze Saveur d'Autrefois	21
Pineau Bourgoïn	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
Equipo Navazos la Bota de Amontillado Bota No	26
Quinta do Noval 2003 Colheita	44
Absinthe Druid of Paris: Ucenni (Massif des Écrins), Séquanés (Massif du Jura) ou Ceutrons (Massif de la Vanoise)	75

De Oaxaca à Jalisco
From Oaxaca to Jalisco

Ocho 2016 Blanco Los Nopales	24
Ocho 2016 Loma Alta	24
La Venenosa Sierra	24
Don Julio Reposado	26
Don Julio Añejo	26
Meteoro	26
Alberto Ortiz Madrecuishe	26
Ocho Añejo	27
Illegal Mezcal Añejo	27
Rey Campero Espadin	30
Rey Campero Madre Cuishe	30
Koch Barril	30
Pierde Almas Tobala	30
Del Maguey Espadin	32
Herradura Silver	32
Sanchez Pechuga	35
Agaveria Tepextate	35
Don Julio 1942	45
Casa Dragones	45
Jose Cuervo Reserva de la Familia	45
Clase Azul Durango	70
Gran Patrón Platinum	75
Clase Azul Añejo	95



Voyage botanique

Botanical trip

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
Suntory Roku Gin	26
Ki No Bi	26
The Botanist	26
Portobello Road	26
Copperhead Black Edition	28
Ky No Tea Kyoto Dry	28
Les gins Druid of Paris : Jura ou Bourgogne	35

Souvenirs du Japon

From Japan with love

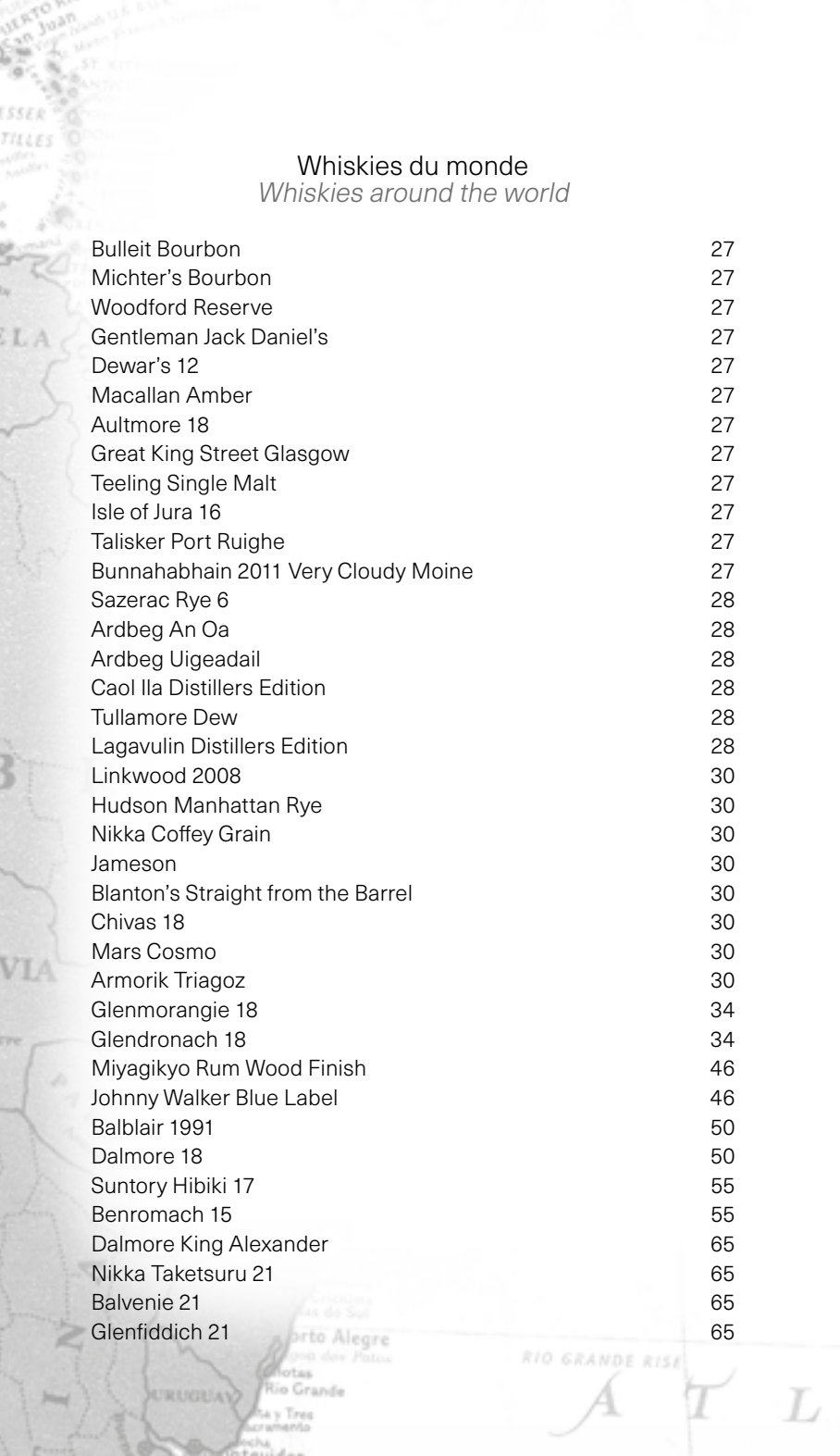
Saké Dasai 50	20
Saké Dasai 23	34

Vodka d'Est en Ouest *Vodka from East to West*

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

Croisière aux Caraïbes *Caribbean 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 du monde

Whiskies around the world

Bulleit Bourbon	27
Michter's Bourbon	27
Woodford Reserve	27
Gentleman Jack Daniel's	27
Dewar's 12	27
Macallan Amber	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 2008	30
Hudson Manhattan Rye	30
Nikka Coffey Grain	30
Jameson	30
Blanton's Straight from the Barrel	30
Chivas 18	30
Mars Cosmo	30
Armorik Triagoz	30
Glenmorangie 18	34
Glendronach 18	34
Miyagikyo Rum Wood Finish	46
Johnny Walker Blue Label	46
Balblair 1991	50
Dalmore 18	50
Suntory Hibiki 17	55
Benromach 15	55
Dalmore King Alexander	65
Nikka Taketsuru 21	65
Balvenie 21	65
Glenfiddich 21	65

Entre Charentes et Normandie
Around Charentes and Normandy

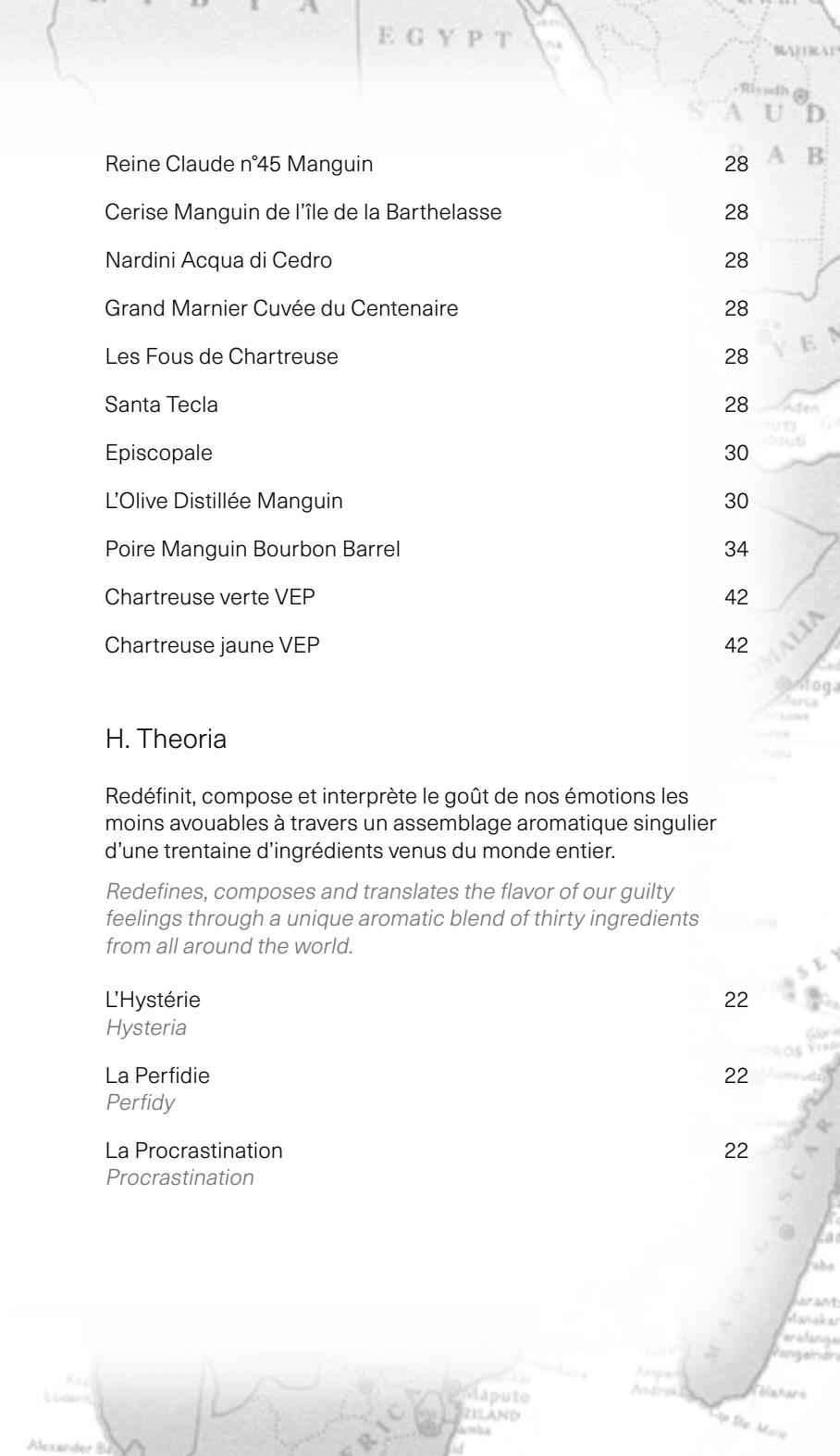
Rémy Martin VSOP	24
Christian Drouin « Très Pomme »	26
Pisco La Diablada	30
Pierre Ferrand Renegade Barrel	30
Darroze 20	30
Hennessy XO	35
Delamain Vesper	40
Darroze 1979 Domaine de La Poste	40
Christian Drouin XO Pierre Pivet	40
Bourgoin 1994 Micro Barrique	48
Rémy Martin XO	48
Cognac de l'Yeuse L'Intemporel XO	48
L'Encantada 1992 Del Cassou	48
Tesseron XO Lot 53	48
Tesseron Royal Blend	120
Cognac de l'Yeuse L'Elixir Signature	160

Louis XIII

La découverte 2 cl	130
L'expert 4 cl	230

Jardins d'ici et d'ailleurs *Gardens here and there*

Liqueur St-Germain	20
Cointreau	20
Bénédictine	20
Get 27	20
Fair Café	20
King's Ginger	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 di Ribolla Gravner Capovilla	26
Italicus	26
Citron Bergamote Manguin	26
Lamponi Selvatici Capovilla	28
Albicocche del Vesuvio Capovilla	28
Ribes Nero Capovilla	28
Pesche di Vigna Capovilla	28
Pere Williams Capovilla	28
Grappa di Moscato Giallo Capovilla	28



Reine Claude n°45 Manguin	28
Cerise Manguin de l'île de la Barthelasse	28
Nardini Acqua di Cedro	28
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



Bières et cidre *Beers and cider*

1664 sans alcool - 1664 alcohol-free	14
Corona	14
Leffe 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 (Japan) <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

Sodas *Soft drinks*

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero	10
Orangina	10
Exilia limonade bio - <i>Exilia organic lemonade</i>	10
Jax Coco (eau de coco) - <i>Coconut water</i>	10
Schweppes Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer, Bitter Lemon	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

Les jus et nectars

Juices and nectars

Pomme, abricot, raisin blanc, ananas, tomate jaune, framboise, mangue	12
<i>Apple, apricot, white grape, pineapple, yellow tomato, raspberry, mango</i>	

Les jus de légumes et fruits bio

Organic vegetable and fruit juices

César : fenouil, pomme, épinard, citron	12
<i>César: fennel, apple, spinach, lemon</i>	
Suzanne : betterave, pomme, carotte, citron	12
<i>Suzanne: beetroot, apple, carrot, lemon</i>	
Victor : carotte, pomme, gingembre, citron	12
<i>Victor: carrot, apple, ginger, lemon</i>	

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 :

Volume of alcohol per served dose:

Vin, champagne 14cl. 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.