

— BRASSERIE —
LUTETIA

— GÉRALD —
PASSEDAT

DÎNER
DINNER

MENU BOUILLE ABAISSE DES AUFFES

95

Avant-goût
Consommé de champignons Garum
Appetizer
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 croutons, parmesan and soup served aside

Fraîcheur de fruits, sorbet
Fresh fruit salad and sorbet

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, 350g <i>Whelks, 350 g</i>	13
Palourdes, les 6 <i>Clams, 6 pieces</i>	11
Palourdes cuites à la plancha <i>Clams cooked à la plancha</i>	18
Bouquet de crevettes roses, les 6 <i>Prawns, 6 pieces</i>	18
Langoustines pochées, les 5 <i>Poached langoustines, 5 pieces</i>	28
Homard bleu entier en Bellevue, sauce cocktail <i>Whole bellevue blue lobster, cocktail sauce</i>	46

TOUR DE FRANCE DES HUÎTRES
TRAVELING AROUND FRANCE WITH OYSTERS

6 huîtres par assiette - *6 oysters per plate*

Huîtres du moment	27
Spéciales Tarbouriech n°4, Thau	30
Utah Beach n°3, Sainte-Marie-du-Mont, Normandie	21
Spéciales Gillardeau n°2, 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	21

LES PLATEAUX
OUR PLATTERS

DÉGUSTATION D'HUÎTRES	20
2 huîtres du moment, 2 Utah Beach n°3, 2 Fines de Claire n°3 <i>2 seasonal oysters, 2 Utah Beach N°3, 2 Fines de Claire N°3</i>	
LE MASSILIA	51
6 crevettes, 3 langoustines, 200 g de bulots, demi homard bleu <i>6 prawns, 3 langoustines, 200 g whelks, half blue lobster</i>	
LE PETIT BAIGNEUR	45
2 Utah Beach n°3, 2 Fines de Claire n°3, 2 Spéciales Gillardeau n°2, 4 crevettes, 200 g de bulots, 2 langoustines <i>2 Utah Beach N°3, 2 Fines de Claire N°3, 2 Spéciales Gillardeau N°2, 4 prawns, 200 g whelks, 2 langoustines</i>	
LE GRAND BAIN	97
3 Spéciales Tarbouriech n°4, 3 Fines de Claire n°3, 3 Plates de Belon n°2, 6 palourdes, 6 crevettes, 3 langoustines, 200 g de bulots, homard bleu entier <i>3 Spéciales Tarbouriech N°4, 3 Fines de Claire N°3, 3 Plates de Belon N°2, 6 clams, 6 prawns, 3 langoustines, 200 g whelks, whole blue lobster</i>	

AVANT-GOÛT
APPETIZERS

Sardinillas, toasts et beurre de tomate - <i>Sardines, toasts and tomato butter</i>	10
Charcuterie de poisson des boucaniers - <i>Buccaneer's fish in cold cuts</i>	14
Rillettes de la mer et toasts - <i>Fish rillettes and toasts</i>	12

ENTRÉES STARTERS

Jaffa avocado <i>Raw and seasoned avocado</i>	19
Fritto misto <i>Mix of fried fish and vegetables</i>	25
Tartarin de bœuf, condiments provençaux <i>Beef tartar, provençal seasonings</i>	19
Ma salade Albertine <i>Albertine's salad</i>	18
Foie gras de canard aux algues <i>Duck foie gras with seaweeds</i>	31
Gaspacho occitan, sorbet fromage frais <i>Occitan gaspacho, fresh cheese sorbet</i>	16
Salade verte - <i>Green salad</i>	14

PLATS MAIN DISHES

Dos de maigre sauce vierge, riz camarguais <i>Meagre, olive oil sauce, Camargue rice</i>	38
Tranche de poisson farci, pistou et saladette <i>Slice of stuffed fish, pesto and green salad</i>	39
Brandade de cabillaud gratinée - <i>Cod brandade au gratin</i>	32
Suprême de volaille fermière, petit épeautre et jus à l'estragon <i>Free range chicken breast, einkorn and tarragon juice</i>	35
Bavette de bœuf grillée, beurre marin, jus à l'anchois <i>Grilled flank steak, sea butter and anchovy juice</i>	39
Daurade entière flambée au pastis <i>Whole sea-bream, flambéed in pastis liquor</i>	45
Bouille Abaisse des Auffes <i>Bouille Abaisse from les Auffes</i>	75
Homard bleu vapeur au beurre blanc <i>White butter steamed blue lobster</i>	59

GARNITURES SIDE DISHES

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

DESSERTS

DESSERTS

Sélection de fromages affinés <i>Aged cheese selection</i>	15
Le dessert de tradition <i>Traditional dessert</i>	13
La grande assiette <i>The plate of traditional desserts</i>	19
Le soufflé tout passion (à commander en début de repas) <i>Passion fruit soufflé and sorbet (to be ordered at the beginning of your meal)</i>	17
Fraîcheur de fruits, sorbet <i>Fresh fruit salad and sorbet</i>	17
Île flottante aux pralines roses <i>Île flottante with pink pralines</i>	13
Le 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 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.