



— BRASSERIE —
LVTETIA

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS SHELLFISH AND CRUSTACEAN

Bulots, 350 g - <i>Welks, 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 à la nage, les 5 - <i>Poached langoustines, 5 pieces</i>	28
Homard du Maine entier en Bellevue, mayonnaise maison <i>Whole bellevue Canadian lobster, homemade mayonnaise</i>	51

TOUR DE FRANCE DES HUÎTRES TRAVELING AROUND FRANCE WITH OYSTERS

6 huîtres par assiette - *6 oysters per plate*

Utah Beach n°3, Sainte-Marie-du-Mont, Normandie	21
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 Plates de Belon n°2, 2 Utah Beach n°3, 2 Fines de Claire n°3 <i>2 Plates de Belon 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, tarama de crabe <i>3 Fines de Claire, whelks, 3 prawns, crab tarama</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>	
HOMARDIER	55
5 crevettes, 3 langoustines, bulots, demi-homard du Maine <i>5 prawns, 3 langoustines, whelks, half Canadian lobster</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 du Maine <i>3 Utah Beach N°3, 3 Fines de Claire N°3, 2 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 Fines de Claire n°3, 4 Plates de Belon n°2, 6 palourdes, 6 crevettes, 4 langoustines, bulots, homard du Maie 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>	

LES ENTRÉES STARTERS

Tarama de crabe <i>Crab tarama</i>	16
Assiette gourmande de légumes crus et cuits de saison <i>Mixed fresh and colourful vegetables bowl</i>	19
Foie gras de canard et toasts de campagne <i>Duck foie gras, sourdough bread toasts</i>	22
Avocat vinaigrette au citron et riz soufflé <i>Avocado, lemon dressing and puffed rice</i>	16
Burrata crémeuse des Pouilles, huile vierge herbacée et câpres <i>Creamy Burrata, herbaceous olive oil and capers</i>	19
Belle assiette de saumon fumé, crème légère citronnée <i>Smoked salmon and light citrusy cream</i>	24
Salade Lutèce, coeur de laitue, avocat, crevettes, saumon fumé <i>Fresh salad, avocado, shrimps, smoked salmon</i>	26
Escargots de Bourgogne Label rouge, beurre persillé <i>6 Burgundy snails, parsley butter</i>	18
Tartare de bar sauvage aux agrumes et aux fruits de la passion <i>Sea Bass tartare, citrus and passion fruit dressing</i>	26
Caviar osciètre 30g, toasts et crème légère <i>Oscietra caviar, toasts and light cream</i>	108

LES PLATS MAIN DISHES

Crudo de thon aux parfums d'Asie <i>Tuna crudo, spicy asian flavours</i>	29
Filet de dorade grillée, émincé de fenouil confit à l'orange <i>Grilled sea bream fillet, preserved fennel and orange</i>	31
Homard du Maine entier rôti dans ses sucs, pommes frites <i>Roasted canadian lobster, cooking juice, French fries</i>	58
Couscous de légumes aux épices berbères <i>Vegetables couscous flavoured with berber spices</i>	20
Macaroni all'arrabiata <i>Macaroni all'arrabiata</i>	19
Steak tartare "dans la bavette" et ses condiments <i>Traditional beef tartare and condiments</i>	22
Côte de veau, jus corsé et poêlée de champignons persillés <i>Veal chop, cooking juice and seasonal mushrooms</i>	38
Quart de poulet fermier rôti, purée d'Agria, jus à l'estragon <i>Roasted free range chicken, mash potatoes, tarragon juice</i>	29
Bavette de boeuf grillée, sauce marchand de vin, beurre d'herbes et pommes frites <i>Grilled flank steak, wine sauce, Maître d'Hôtel butter and french fries</i>	33
Supplément Garnitures :	7
Salade verte, fricassée de légumes de saison, purée de pommes de terre, pommes frites <i>Side dishes:</i> <i>Green salad, stir fry of vegetables, mash potatoes, French fries</i>	

LES DESSERTS DESSERTS

Sélection de fromages affinés - <i>Aged cheese selection</i>	16
Tarte au citron meringuée et pavot - <i>Lemon meringue pie and poppy seeds</i>	12
Millefeuille poire et vanille - <i>Pear and vanilla Napoleon</i>	12
Entremet chocolat praliné et noisettes - <i>Chocolate and praline cake</i>	12
Salade de fruits frais du jour - <i>Fresh fruits salad</i>	12