

LUTETIA

RIVE GAUCHE, PARIS

BAR ARISTIDE

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

ARISTIDE BOUCICAUT

Inspiré par l'homme qui imagina le Lutetia bien avant la pose de sa première pierre, le Bar Aristide est un lieu unique et confidentiel niché au cœur de Saint-Germain-des-Prés.

ARISTIDE VISIONNAIRE

Créateur du concept du 'grand magasin' avec le Bon Marché qu'il fonde en 1852, Aristide Boucicaut inspire les foules de l'époque avec son concept novateur qui sera repris en France comme à l'international.

ARISTIDE HOMME D'AFFAIRES

Pionnier de l'entrepreneuriat, il débute sa carrière comme vendeur en Normandie dans la modeste entreprise familiale. À son arrivée dans la capitale, il trouve rapidement sa place sur la scène parisienne du commerce moderne pour en devenir une icône.

ARISTIDE AMOUREUX

Marié à Marguerite Guérin en 1848, ils bousculent ensemble les codes du commerce de détail et avancent main dans la main dans leurs projets. À la mort d'Aristide en 1877, elle achèvera la construction du Lutetia en son souvenir. Le Lutetia est alors destiné à accueillir les clients et fournisseurs du Bon Marché, afin de les loger à quelques pas du magasin le temps de leur visite à Paris.

ARISTIDE PHILANTHROPE

Il dédie sa vie, personnelle, professionnelle, mais également politique, à soutenir les autres, en défendant les valeurs de mérite, d'effort, de partage et de réussite. Un modèle pour son époque, une référence intemporelle.

Le Bar Aristide, carrefour d'idées et d'esprit, est un lieu hors du temps, propice aux rencontres, innovations et discussions, dans la plus pure tradition des salons parisiens. Sa carte d'exception présente la quintessence des plus grands classiques.

ARISTIDE BOUCICAUT

Inspired by the man who imagined the Lutetia long before the first brick was laid, Bar Aristide is a destination located in the heart of Saint-Germain-des-Prés.

ARISTIDE VISIONARY

Founder of the Bon Marché in 1852, Aristide Boucicaut was a brilliant source of inspiration and the visionary creator of the 'department store' concept, which was later duplicated elsewhere in France and exported abroad.

ARISTIDE BUSINESSMAN

Pioneer of entrepreneurship, he started his career as a simple salesman in Normandy in his small family business. Upon his arrival in the capital city, he quickly joined the Parisian business scene to become a true icon.

ARISTIDE IN LOVE

Married to Marguerite Guérin in 1848, they rewrote together the rules of retail, working hand in hand throughout their various projects. When her husband died in 1877, Marguerite decided to finish the construction of the Lutetia in his honor. The Lutetia was then built to welcome the guests and suppliers of Le Bon Marché for them to stay overnight in Paris and be a step away from the store.

ARISTIDE PHILANTHROPIC

Aristide dedicated his personal, professional as well as his political life to support others by defending values of work, effort, sharing and success. A true role model of the time.

Bar Aristide provides a rendez-vous for the coming together of hearts and minds. It is where people meet to innovate, discuss, and reconnect with the tradition of the Parisian salons over an exceptional menu of premium liquors and classical cocktails.

PREMIER CHAPITRE FIRST CHAPTER

Vesper (12 cl)	30
Vodka Ketel One, gin Tanqueray, Lillet Grande Réserve, essence de citron jaune <i>Ketel One vodak, Tanqueray gin, Lillet Grande Réserve, lemon essence</i>	
Manhattan (12 cl)	30
Bourbon Four Roses Single Barrel, vermouth Mancino, Angostura bitters <i>Four Roses Single Barrel bourbon, Mancino vermouth, Angostura bitters</i>	
Vieux Carré (12 cl)	30
Cognac Hennessy XO, Few Rye Whisky, vermouth Mancino, Bénédictine, Peychaud's, Angostura bitters <i>Hennessy XO cognac, Few Rye Whisky, Mancino vermouth, Bénédictine, Peychaud's, Angostura bitters</i>	
Negroni (12 cl)	30
Gin Tanqueray 10, Martini Bitter, vermouth Mancino Ambrato <i>Tanqueray 10 gin, Martini Bitter, Mancino Ambrato vermouth</i>	
Aviation (12 cl)	30
Gin Isle of Harris, maraschino, liqueur de violette, jus de citron <i>Isle of Harris gin, maraschino, violet liquor, lemon juice</i>	
Old Fashioned (12 cl)	30
Bourbon Four Roses Single Barrel, sucre, Angostura bitters <i>Four Roses Single Barrel bourbon, sugar, Angostura bitters</i>	
Margarita (12 cl)	30
Tequila Don Julio Blanco, Cointreau Noir, jus de citron vert <i>Don Julio Blanco tequila, Cointreau Noir, lime juice</i>	

Bloody Mary (24 cl) 30

Vodka Guillotine, mélange d'épices maison, tomate
Guillotine vodka, housemade spicy mix, tomato

Martinez (12 cl) 30

Gin Tanqueray, vermouth Mancino Vecchio, maraschino,
Angostura bitters
*Tanqueray gin, Mancino Vecchio vermouth, maraschino,
Angostura bitters*

TRILOGIE DE MARTINIS ARISTIDE *ARISTIDE'S MARTINI TRILOGY*

Vodka Guillotine Héritage, arôme Aristide n°1 (12 cl) 30
Guillotine Héritage vodka, aroma Aristide N°1

Gin Tanqueray, arôme Aristide n°2 (12 cl) 30
Tanqueray gin, aroma Aristide N°2

Gin Tanqueray ou vodka Ketel One, arôme Aristide n°3 (12 cl) 30
Tanqueray gin or Ketel One vodka, aroma Aristide N°3

Arôme n°1 : vermouth sec, graines de moutarde, sauce barbecue
Aroma N°1: dry vermouth, mustard seeds, barbecue sauce

Arôme n°2 : xérès Fino, herbe de blé
Aroma N°2: Fino sherry wine, wheat grass

Arôme n°3 : vermouth sec, cardamome
Aroma N°3: dry vermouth, cardamom

Les martinis de notre trilogie Aristide sont servis avec des micro-herbes, des feuilles d'huîtres végétales, des olives, et des pickles d'oignons truffés maison.

The martinis of our Aristide's trilogy are served with micro-herbs, oyster leaves, olives, and housemade truffled onion pickles.

ENVIES DE CAVIAR CAVIAR TREATS

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

- Oscière	100
- Kristal	145
- Béluga Impérial	385

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

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

BOUCHÉES SIGNATURE SIGNATURE BITES

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

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

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

PLANCHES À PARTAGER BOARDS TO SHARE

Planche de charcuterie 36
Bellota de bœuf, mortadelle à la truffe d'été et chorizo
Charcuterie board: Beef bellota, summer truffle mortadella, chorizo

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

SUSHI BAR

JAPANESE CORNER

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
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

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

APRÈS 23H
AFTER 11 PM

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

CHAMPAGNE À LA COUPE *CHAMPAGNE BY THE GLASS*

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

CHAMPAGNE EN BOUTEILLE *BOTTLES OF CHAMPAGNE*

BLANCS - *WHITE*

Taittinger Cuvée Lutetia - Extra Brut	2008	110
Moët & Chandon Grand Vintage	2009	180
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

VIN AU VERRE *WINE BY THE GLASS*

VINS BLANCS - *WHITE WINES*

Meursault - Vieilles Vignes - Vincent Girardin	2015	34
Condrieu - Terrasses de L'Empire - Domaine Georges Vernay	2017	36

VINS ROUGES - *RED WINES*

Côte Rotie La Divine - Jean-Luc Colombo	2016	31
Pessac-Léognan - Château Larrivet Haut-Brion	2010	43

VINS BLANCS *WHITE WINES*

ALSACE

Grand Cru Steingrubler Gewurztraminer - Domaine Albert Mann	2014	95
--	------	----

VALLÉE DU RHÔNE

Condrieu - Terrasses de L'Empire - Domaine Georges Vernay	2017	180
--	------	-----

BOURGOGNE

Meursault - Vieilles Vignes - Vincent Girardin	2015	170
Montrachet Grand Cru - Domaine des Comtes Lafon	2015	1900

BORDEAUX

Pessac-Léognan - Château Latour-Martillac	2016	135
---	------	-----

CORSE

VDF - Diplomate d'Empire - Domaine Comte Abbaticci	2016	170
---	------	-----

VIN MOELLEUX - *SWEET WINE*

Sauternes - Château d'Yquem	1997	750
-----------------------------	------	-----

VINS ROUGES

RED WINES

BORDEAUX

Pessac-Léognan - Château Larrivet Haut-Brion	2010	215
Saint-Julien - Château Léoville Poyferré	2011	435
Pessac-Léognan - Château Haut-Brion - 1 ^{er} Grand Cru Classé	2000	2700
Pauillac - Château Lafite Rothschild - 1er Grand Cru Classé	2001	2900
Margaux - Château Margaux - 1 ^{er} Grand Cru Classé	2000	3100
Saint-Emilion - 1 ^{er} Grand Cru Classé A - Château Cheval Blanc	2010	3300
Pomerol - Château Pétrus	2010	9700

VALLÉE DU RHÔNE

Côte Rotie La Divine - Jean-Luc Colombo	2016	155
---	------	-----

LANGUEDOC-ROUSSILLON

VDP du Gard - Roc d'Anglade	2013	180
-----------------------------	------	-----

BOURGOGNE

Gevrey-Chambertin - Mes Cinq Terroirs - Denis Mortet	2016	260
Musigny - Grand Cru - Domaine Jacques Prieur	2013	950

DOMAINE DE LA ROMANÉE-CONTI

Grands Échézeaux - Grand Cru	2015	1600
Romanée St-Vivant - Grand Cru	2015	2300
La Tâche - Grand Cru	2015	2500

ÉTATS-UNIS

Harlan Estate	2014	2400
---------------	------	------

WHISKIES

WHISKIES

The Naked Grouse	28
Blanton's Special Reserve	28
Singleton 15	28
Suntory The Chita	28
Ardbeg An Oa	28
Ardbeg Uigeadail	28
Caol Ila Distillers Edition	28
Yamazaki Distiller's Reserve	28
Craigellachie 12	28
Oban Distillers Edition	28
Sazerac Rye 6	28
Widow Jane 10	28
Talisker 18	28
Bulleit Bourbon	28
Michter's Bourbon	28
Woodford Reserve	28
Auchentoshan 16	28
Tullamore Dew	28
Lagavulin Distillers Edition	28
Jura 18	30
Nikka 12	30
Linkwood 2010	30
Hudson Manhattan Rye	30
Nikka Coffey Grain	30
Jameson	30
Blanton's Straight from the Barrel	30
Chivas 18	30
Glendronach 18	34
Teeling Revival	40
Johnny Walker Blue Label	50

WHISKIES

WHISKIES

Glenmorangie Signet	50
Balblair 1991	50
Dalmore 18	50
Laphroaig The 1815 Edition	50
Suntory Hibiki 17	55
Benromach 15	55
Chivas Royal Salute 21	65
Dalmore King Alexander	65
Nikka Taketsuru 21	65
Balvenie 21	65
Glenfiddich 21	65
Tobermory 15	65
Tobermory 20 years Sherry Cask	65
Suntory Hibiki 21	75
Yamazaki 18	75
Hakushu 18	75
Johnnie Walker XR 21	75
Glenrothes 1997 Sherry Cask	90
Kininvie 23	90
Blanton's Bourbon Street	117
Balvenie 25	169
Blanton's Single Barrel 60	174
Glenfiddich 30	189
Glendronach 28 Sherry Puncheon Batch	316
Hakushu 25	376
Macallan Reflexion	420
Springbank 21 1990 bottling	603
Macallan 1874 Replica	710
Macallan 1984	960

TÉQUILAS ET MEZCALS
TEQUILAS AND MESCALS

Don Julio Blanco	26
Don Julio Reposado	26
Don Julio Añejo	26
Meteoro	26
Patrón Añejo	26
Casamigos Reposado	26
Casamigos Añejo	26
Sotol	26
Alberto Ortiz Madrecuishe	26
Juan Hernandez Tobaziche	26
Valente Garcia Mexicano	26
La Venenosa Sierra	26
Del Maguey Chichicapa	28
Milagro Single Barrel Añejo	28
Vago Espadín	28
Ocho Añejo	28
Koch Barril	38
Del Maguey Espadin	38
Herradura Silver	38
Sanchez Pechuga	38
Agaveria Tepextate	38
Del Maguey Wild Papalome	38
Don Fulano Imperial	38
Del Maguey Madrecuixe	45
Don Julio 1942	45
Casa Dragones	45
Jose Cuervo Reserva de la Familia	45
Tapatio Excelencia	60
Clase Azul Durango	70
Gran Patrón Platinum	75
Clase Azul Añejo	95
Gran Patrón Piedra	170
Arette Gran Clase Single Cask	199

GINS
GINs

Hayman's Old Tom	26
Citadelle Old Tom	26
Plymouth	26
Ableforth's Old Tom	26
Bluecoat	26
Bobby's Jenever	26
Star of Bombay	26
Dodd's	26
Gunpowder Drum Shanbo	26
Silent Pool	26
Few Breakfast	26
Monkey 47 Distiller's Cut	26
Elephant	26
Copperhead Black Edition	28
Sen No Suzu Kyoto	28
Ky No Tea Kyoto Dry	28
Oli'Gin	28
Hendrick's	28
Sipsmith VJOP	28
Tanqueray	28
Tanqueray 10	28
Suntory Roku Gin	28
Ki No Bi	28
The Botanist	28
Portobello Road	28
Les gins Druid of Paris : Jura ou Bourgogne	35

RHUMS *RUMS*

Botran Cobre	26
Depaz XO Port Cask	26
Clairin Sajous	26
Abelha Organic Cachaça	26
Yaguara Blue	26
Foursquare 2013	38
Santa Teresa	38
Plantation XO 20 th Anniversary	38
Rum Nation 21	38
Karukera 2009 Select Cask	38
Velier Royal Blend	38
Zacapa XO	38
La Favorite Cuvée Privilège André Dormoy 1999	48
Trois Rivières Cuvée Oman 42°	48
Trois Rivières Bois d'Inde	53
J.M Millésime 2001	56
Havana Club 15	58
Diplomático Ambassador	60
Caroni 18 2000 Replica	80
Caroni 15	103
Caroni 23 1994 Guyana	174

VODKAS
VODKAS

Vestal Potato	26
Mamont	26
Konik's Tail	26
U'Luvka	26
Absolut Elyx	26
Squadron 303	26
Potocki	26
Nikka Coffey	26
Belvedere Smogóry Forest	28
Guillotine Heritage	28
Grey Goose VX	38
Beluga Gold Line	38

BELUGA EPICURE

2 cl	180
4 cl	350

SAKÉS
SAKES

Saké Dasai 50	20
Saké Dasai 23	34

EAUX-DE-VIE ET LIQUEURS *EAUX-DE-VIE AND LIQUEURS*

Chartreuse Genepi Intense	26
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
Episcopale	30
L'Olive Distillée Manguin	30
Poire Manguin Bourbon Barrel	34
Chartreuse MOF	38
Chartreuse 1605	38
Chartreuse verte VEP	42
Chartreuse jaune VEP	42
Rochelt Muscat 2004	59
Rochelt Griotte 2005	68
Rochelt Poire Williams 2011	68
Rochelt Abricot 2009	68
Rochelt Framboise des Bois 2013	90

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, La Perfidie, La Procrastination <i>Hysteria, Perfidy, Procrastination</i>	22
--	----

COGNACS

COGNACS

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	180
Hennessy Paradis Impérial	320

LOUIS XIII

La découverte 2 cl	130
L'expert 4 cl	230

CALVADOS

CALVADOS

Christian Drouin « Très Pomme »	28
Christian Drouin XO Pierre Pivet	40
Lecompte 1988	66

ARMAGNACS

ARMAGNACS

Darroze 20	32
Darroze 1979 Domaine de La Poste	42
L'Encantada 1992 Del Cassou	48

PORTOS ET MADÈRES PORTS AND MADEIRA WINES

Porto Churchill's Dry White	22
Moscatel San Emilio	22
Madeira Boal 2000	24
Porto Colheita 1968	35

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'autres pays de l'Union Européenne. 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 or other countries of the European Union. 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 if specified otherwise:

Vin, champagne 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.