

BAR ARISTIDE

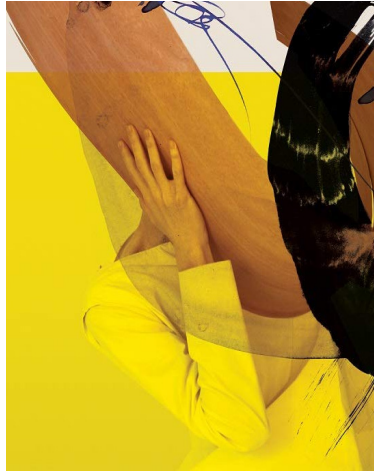
CURE

26

Vodka Belvedere
Curcuma
Gingembre
Liqueur de Galliano

Belvedere Vodka
Curcuma
Ginger
Galliano Liqueur

24 cl



ECLIPSE

26

Gin Tanqueray
Panais
Lillet Grande Réserve
Betterave

Tanqueray Gin
Parsnip
Lillet Grande Réserve
Beetroot

12 cl

BONES

26

Tequila Reposado Don Julio
Pop corn
Eau de maïs
Tacos épicé

Tequila Reposado Don Julio
Pop corn
Corn water
Spicy tacos

18 cl



DIZZY

26

Rye whisky Whistlepig
Betterave
Barolo chinato

Rye whisky Whistlepig
Beetroot
Barolo chinato

18 cl

INCEPTION

26

Cognac Hennessy
Calvados La Blanche
Wasabi

Cognac Hennessy
Calvados La Blanche
Wasabi

24 cl



MATRIX
SANS ALCOOL
ALCOHOL-FREE

21

Palette roots
Thé russe

Palette roots
Russian tea

24 cl



NIGHTFALL
SANS ALCOOL
ALCOHOL-FREE

21

Shrub de tomate et fraise
Seedlip garden
Glace vanille

Tomato and strawberry shrub
Seedlip garden
Vanilla ice cream

12 cl

PARTITIONS GOURMANDES

GOURMET SCORES

De 17h00 à 22h45
From 5 pm to 10.45 pm

3 huîtres Gillardeau n°3 au vinaigre d'algues et kiwi 15
3 Gillardeau n°3 oysters, mint vinegar and kiwi

Tarama blanc à la truffe 19
White truffled tarama

Tacos au guacamole et ghoacress 17
Guacamole tacos and ghoacress

Rillettes de saumon et toast 18
Salmon "rilette" with toast

Arancini, boeuf en tartare 23
Arancini, beef tartar

Mini-burgers, sauce barbecue et oignons 21
Mini burgers, BBQ sauce and onions

Brioche aux crevettes, mayonnaise épicée 28
Shrimp dynamite roll, spicy mayonnaise

Calamari fritti sauce tartare 23
Fried calamari, tartare sauce

Jamon ibérico de Jabugo, pan con tomate 26
Iberian ham, toasted bread with tomatoes

Caviar osciètre 30g, toasts et crème légère 108
Oscietra caviar 30g, toasts and light cream

PARTITIONS GOURMANDES

GOURMET SCORES

SASHIMI - 3 PIECES

Thon - Tuna 16

Saumon Label rouge - "Label rouge" salmon 14

Assortiment de 6 sashimi - Selection of 6 sashimi 26

SUSHI (NIGIRI) - 3 PIECES

Thon - Tuna 20

Saumon Label rouge - "Label rouge" salmon 18

Assortiment de 6 nigiri - Selection of 6 nigiri 37

CALIFORNIAN MAKI (URAMAKI) - 8 PIECES

Végétarien, crème d'aneth, kiwi 22

Vegetarian, kiwi and dill cream

Homard, miso, radis 30

Lobster, miso, radish

Thon épicé, avocat, mangue 28

Spicy tuna, avocado, mango

Saumon, concombre, crème yuzu, sobatcha 26

Salmon, cucumber, yuzu cream, sobatcha

NORI MAKI (HOSOMAKI) - 6 PIECES

Saumon, wasabi, gingembre 20

Salmon, wasabi, ginger

Avocat, sésame grillé, mayonnaise épicée 19

Avocado, grilled sesame, spicy mayonnaise

CHAMPAGNES ET VINS AU VERRE

CHAMPAGNES AND WINES BY THE GLASS

15 CL

CHAMPAGNES

Veuve Clicquot Carte Jaune		24
Taittinger Cuvée Lutetia - Ultra Brut		24
Ruinart - Blanc de Blancs		42
Veuve Clicquot Vintage rosé	2012	26

VINS BLANCS - WHITE WINES

Pouilly-Fumé - Clos Joanne d'Orion - Domaine Gitton	2019	16
Alsace - Riquewihr - Domaine Marcel Deiss	2019	19
Bordeaux - Blanc de Chasse Spleen	2020	23
Meursault - Bernard Millot	2018	28
Chablis - Grand Cru Blanchots Domaine Vrignaud	2018	32
Condrieu - Terrasses de l'Empire Georges Vernay	2018	35

VINS AU VERRE

WINES BY THE GLASS

15 CL

VINS ROSÉS - ROSÉ WINES

Côtes de Provence - Château d'Esclans - Whispering Angels	2021	16
--	------	----

VINS ROUGES - RED WINES

Morgon - Corcelette - Domaine des Marrans	2020	16
---	------	----

Sancerre - Les Rôties - Serge Laloue	2019	21
--------------------------------------	------	----

Saint-Julien - Sarget de Gruaud Larose Château Gruaud Larose	2016	27
---	------	----

Pommard - Vieilles vignes - Georges Joillot	2019	30
---	------	----

Barolo di Barolo - Barale Fratelli	2018	34
------------------------------------	------	----

VIN MOELLEUX - SWEET WINE

Sauternes - Les Carmes de Rieussec - Château Rieussec	2018	21
--	------	----

GIN

Citadelle Old Town	26
Bombay Premium	26
Oli'Gin	28
Hendrick's	28
Sipsmith VJOP	24
Tanqueray	28
Tanqueray 10	28
Hayman's Old Tom	26
Plymouth	26
Bluecoat	26
Elephant	26
Batch n°1 Distillerie de Paris	26
Bel Air Distillerie de Paris	26
Ableforth's Old Tom	26
Bobby's Jenever	26
Dodd's	26
Gunpowder Drum Shanbo	26
Silent Pool	26
Few Breakfast	26
Monkey 47	26
Suntory Roku Gin	28
Ki No Bi	28
Sen No Suzu Kyoto	28
Ky No Tea Kyoto Dry	28
Portobello Road	28
Copperhead Black Edition	28
Copperhead Gibson Edition	28
Expérience maltaise Distillerie de Paris	28

TEQUILA

Casamigos Reposado	26
Casamigos Anejo 26	26
Agave spirit Distillerie de Paris	26
Don Julio blanco	26
Don Julio rep	26
Don Julio Anejo	26
Ocho Anejo	28
Moût d'agave Distillerie de Paris	28
Herradura Silver	38
Del Maguey Chichicapa	38
Don Julio 1942	45
Jose Cuervo Reserva de la Familia	45
Del Maguey Wild Papalome	48
Gran Patron Platinum	75
Del Maguey Madrecuixe	55

RHUM ET CACHACA

Organic Cachaça	26
Clarín Sajous	26
Depaz XO Port Cask	26
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
Havana Club 15	58
Trois Rivières Cuvee Oman 42	48
Diplomatico Ambassador	60

VODKA

Belvedere	27
Guillotine Heritage	28
Mamont	26
U'Luvka	26
Absolut Elyx	26
Potocki	26
Grey Goose VX	38
Nikka Coffey	26
Squadron 303	26
Beluga Gold Line	38
Beluga Epicure	
2 cl	180
4 cl	350

SAKE

Saké Dasai 45	20
Saké Dasai 23	34

WHISKY WHISKEYS ET BOURBONS

WHISKY WHISKEYS AND BOURBONS

HIGHLANDS

Glenmorangie 10	28
Glenmorangie 18	34
Glenmorangie Signet	50
Balblair 1991	50
Dalmore 18	50
Dalmore King Alexander	65
Talisker 18	28

SPEYSIDE

Singleton 15	28
Craigellachie 12	28
Chivas 18	30
Chivas Royal Salute 21	65
Glendronach 18	34
Jonny Walker Blue Label	50
Balvenie 21	65
Balvenie 25	169
Glenfiddich 21	65
Glenfiddich 30	189

ISLAY

Ardbeg An Oa	28
Ardbeg Uigeadail	28

LOWLANDS / CAMBELTOWN

Auchentoshan 16	28
-----------------	----

WHISKY WHISKEYS ET BOURBONS

WHISKY WHISKEYS AND BOURBONS

IRISH WHISKEYS

Tullamore Dew	28
Jameson	30

JAPANESE WHISKIES

Yamazaki Distillers Edition	45
Yamazaki 12	50
Yamazaki 18	88
Hakushu 12	50
Hakushu 18	75
Hakushu 25	376
Hibiki Harmony	50
Suntory hibiki 21	105
Nikka Taketsuru 21	65

USA WHISKIES

Bulleit Bourbon	27
Mitcher's Bourbon	27
Woodford Reserve	27
Widow Jane 10	28
Hudson Manhattan Rye	30
Sazerac Rye 6	28

COGNAC ET ARMAGNAC REGIONAL BEATS

Pierre Ferrand Renegade Barrel	30
Hennessy XO	48
Delamain Vesper	40
Martell Cordon Bleu	45
Bourgoin 1994 Micro Barrique	48
Tesseron XO Lot 53	48
Bas Armagnac Darroze 1979	54
Tesseron Royal Blend	120

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

LIQUEUR LIQUOR

Drambuie	20
Arran Gold	20
Fernet-Branca	20
Amaro Averna	20
Amaretto Di Saronno	20
Chartreuse verte VEP	42
Chartreuse jaune VEP	42
Chartreuse 1605	38
Chartreuse MOF	38
Chartreuse génépi intense	26

CALVADOS

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

BOISSONS SANS ALCOOL SOFT DRINKS

EAUX MINÉRALES - MINERAL WATERS

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

SODAS - SOFT DRINKS

Coca-Cola	12
Coca-Cola Zero	12
Orangina	12
Limonade	12
Schweppes Tonic	12
Ginger Ale	12

LES JUS ET NECTARS ALAIN MILLIAT 14 ALAIN MILLIAT JUICES AND NECTARS

Pomme, poire, ananas, abricot, raisin, framboise, mangue,
tomate

apple, pear, pineapple, apricot, grape, raspberry, mango or
tomato

CIDRE EN BOUTEILLE BOTTLED CIDER

Sassy Brut

12

BIERES BOUTEILLES BOTTLED BEERS

Heineken	14
Corona	14
Pilsner Bio - Deck&Donohue	14
Indigo IPA Bio - Deck&Donohue	14
Monk Bio - Deck&Donohue	14
Trouble #6 Bio - Deck&Donohue	14

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.

