

“FOLIE”



Le Bar Josephine porte l’empreinte d’une des personnalités les plus libres, fantasques et affranchies des Années folles.

Josephine Baker a la musique dans la peau,
et surtout deux amours, « mon pays et Paris ».

Grande cliente de l’Hôtel Lutetia, elle inspire aujourd’hui à Nicola Battafarano une carte rythmée qui donne la parole à l’émotion et à la mélodie des sens.

The Josephine Bar identifies with one of the most liberal, original, fantastic and emancipated icons of the roaring twenties.

Josephine Baker and her musical soul
have two loves: ‘Mon Pays et Paris’.

This renowned guest of the Hotel Lutetia has enlivened Nicola Battafarano’s creativity and he has orchestrated a rhythmic menu that depicts a bounteous tale of emotions and embarks his guests on a sensual and melodic ballad.

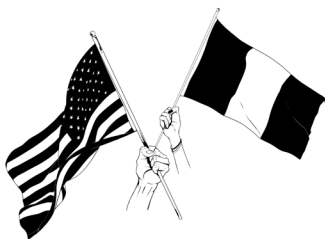
J'AI DEUX AMOURS

26

Vodka Belvedere,
sauce BBQ,
essence fumée,
mangue clarifiée

Belvedere vodka
BBQ Sauce
Smoked essence
clarified mango

12 cl



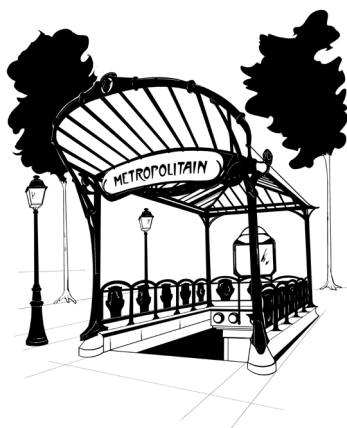
PARIS, PARIS

26

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

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

24 cl



YOU'RE DRIVING ME
CRAZY

26

Gin Tanqueray,
abricot,
vinaigre de prune,
camomille,
Chartreuse

Tanqueray gin,
abricot,
plum vinegar,
camomile,
Chartreuse

9 cl



"FOLIE"

26

Sake, bambou,
calamus,
vinaigre japonais,
moscatel

Sake, bamboo,
Calamus
humanu vinegar
moscatel



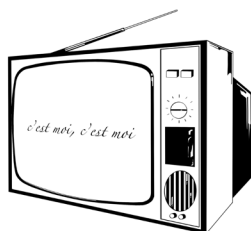
14 cl

J'AI UN MESSAGE
POUR TOI
26

Whisky Dalmore Portwood,
grains de café,
shiitake

Dalmore Portwood whisky,
coffee bean,
shiitake

9 cl



RESISTANCE
26

Rhum Bacardi,
huile de noix de coco,
pain perdu,
lapsang,
régλισse

Bacardi rum,
coconut oil,
French toast,
lapsang,
liquorice

9 cl

JE NE VEUX PAS
TRAVAILLER
SANS ALCOOL
ALCOHOL-FREE

21

Sirop de lavande,
yuzu,
soda au jasmin et à la pêche

Lavender syrup,
yuzu,
jasmine and peach soda

14 cl



MY FATE IS IN YOUR
HANDS
SANS ALCOOL
ALCOHOL-FREE

21

Grenade,
macadamia,
graines de chia,
orge

Pomegranate,
macadamia,
chia seeds,
barley

14 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 crémeuses, yuzu et sobatcha 18
Creamy salmon rillettes, yuzu and sobatcha

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

Sélection de fromages affinés 16
Aged cheese selection

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

PARTITIONS GOURMANDES

GOURMET SCORES

Tarte au citron meringuée 14
Lemon meringue pie

Tiramisù café et Amaretto 15
Tiramisu coffee and Amaretto

Fraises et framboises, crème Chantilly à la vanille 22
Strawberries and raspberries, vanilla whipped cream

Millefeuille tout chocolat 14
All chocolate Napoleon

FROMAGES

CHEESES

Sélection de fromages affinés 16
Aged cheese selection

CHAMPAGNES ET VINS AU VERRE

CHAMPAGNES AND WINES BY THE GLASS

15 CL

CHAMPAGNES

Veuve Clicquot Carte Jaune		24
Taittinger Cuvée Lutetia - Extra 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
Pinot gris - Hohrain - Domaine Emile Beyer	2019	21
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 Geroges 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
--	------	----

SOLFEGE BOTANIQUE

BOTANICAL SOLFEGGIO

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
Batch n°1 Distillerie de Paris	26
Bel Air Distillerie de Paris	26
Suntory Roku Gin	26
Ki No Bi	26
The Botanist	26
Portobello Road	26
44°N	28
Ornabrak Single malt gin	28
Copperhead Black Edition	28
Copperhead Gibson Edition	28
Ky No Tea Kyoto Dry	28
Expérience maltaise Distillerie de Paris	28
Les gins Druid of Paris : Jura ou Bourgogne	35

A CAPPELLA MEXICANO

MEXICAN A CAPPELLA

Ocho 2016 Loma Alta	24
La Venenosa Sierra	24
Don Julio Reposado	26
Don Julio Añejo	26
Meteoro	26
Casamigos Reposado	26
Alberto Ortiz Madrecuishe	26
Agave spirit Distillerie de Paris	26
Don Julio blanco	26
Don Julio rep	26
Don Julio Anejo	26
Patron Anejo	26
Casamigos Anejo	26
Sotol	26
Juan Hernandez Tobaziche	26
Valente Garcia Mexicano	26
Vago Espadin	26
Ocho Añejo	27
Illegal Mezcal Añejo	27
Del Maguey Chichicapa	28
Milagros Single Barell Anejo	28
Moût d'agave Distillerie de Paris	28
Neta Mezcal Bicuixe	30
Neta Mezcal Madrecuishe	30
Koch Barril	30

A CAPPELLA MEXICANO

MEXICAN A CAPPELLA

Jose Cuervo Reserva de la Familia	45
Clase Azul Durango	70
Gran Patrón Platinum	75
Clase Azul Añejo	95
Del Maguey Espadin	32
Mezcalosfera Madrecuishe	32
Mezcalosfera Bicuishe Madrecuishe Verde	32
Mezcalosfera Espadín Jabalí	32
Herradura Silver	32
Sanchez Pechuga	35
El Destilado Sierra Negra	35
Agaveria Tepextate	35
Del Maguey Wild Papalome	38
Don Fulano Imperial	38
El Destilado Pechuga de Mole Poblano	40
Don Julio 1942	45
Casa Dragones Blanco	45
Del Maguey Madrecuixe	45
Tapatio Excelencia	60
Gran Patron Piedra	170
Arette Gran Clase Single Cask	190

VODKA INSOMNIE

VODKA INSOMNIA

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

Beluga Epicure	
2 cl	180
4 cl	350

TEMPO DU SOLEIL LEVANT

TEMPO FROM THE RISING SUN

Saké Dasai 50	20
Saké Dasai 23	34

CROISIERE TROPICALE

TROPICAL 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
Depaz XO Port Cask	26
La Favourite Cuvee Privilege 1999	48
Trois Rivières Cuvee Oman 42	48
Trois Rivières Bois D'inde	53
J.M Millesime 2001	56
Diplomatico Ambassador	60
Caroni 18 2000 Replica	80
Caroni 15	103
Caroni 23 1994 Guyana	174

WHISKY WHISKEYS ET BOURBONS

WHISKY WHISKEYS AND BOURBONS

HIGHLANDS

Dewar's 12	27
Oban Distiller's Edition	28
Talisker 18	28
Glenmorangie 18	34
Balblair 1991	50
Dalmore 18	50
Dalmore King Alexander	65

SPEYSIDE

Macallan 12	27
Macallan Reflexion	420
Macallan 1874 Replica	710
Macallan 1984	960
Aultmore 18	27
Singleton 15	28
Craigellachie 12	28
Linkwood 2010	30
Chivas 18	30
Chivas Royal Salute 21	65
Glendronach 18	34
Glendronach 28 Sherry Puncheon Batch	316
Jonny Walker Blue Label	46
Jonny Walker XR 21	75
Benromach 15	55
Balvenie 21	65
Balvenie 25	169
Glenfiddich 21	65
Glenfiddich 30	189
Kininvie 23	90
Glenrothes 1997 Sherry Cask	90

WHISKY WHISKEYS ET BOURBONS

WHISKY WHISKEYS AND BOURBONS

ISLAY

Bunnahabhain 2011 Very Cloudy	27
Caol ila Distillers Edition	28
Ardbeg An Oa	28
Ardbeg Uigeadail	28
Laphroaig The 1815 Edition	50

LOWLANDS / CAMBELTOWN

Auchentoshan	28
--------------	----

ISLANDS

Isla of Jura 16	27
Isla of Jura 18	30
Talisker Port Ruighe	27
Tobermory 15	55
Tobermory 20 Sherry Cask	65

IRISH WHISKEYS

Teeling Single Malt	27
Teeling Revival	40
Tullamore Dew	28
Jameson	30

WHISKY WHISKEYS ET BOURBONS

WHISKY WHISKEYS AND BOURBONS

JAPANESE WHISKIES

Nikka coffe grain	30
Mars Cosmo	30
Yamazaki Distillers Edition	45
Yamazaki 12	50
Yamazaki 18	88
Miyagikyo Rum wood finish	46
Hakushu 12	50
Hakushu 18	75
Hibiki Harmony	50
Suntory hibiki 17	75
Suntory hibiki 21	105
Nikka Taketsuru 21	65

USA WHISKIES

Bulleit Bourbon	27
Mitcher's Bourbon	27
Woodford Reserve	27
Widow Jane 10	28
Gentleman jack Daniel's	27
Blanton's Specil Reserve	28
Blanton's Straigt from the barrel	30
Blanton's Bourbon Street	117
Blanton's Single Barrel 60	174
Hudson Manhattan Rye	30
Sazerac Rye 6	28

RYTHMIQUE RÉGIONALE REGIONAL BEATS

Pierre Ferrand Renegade Barrel	30
Hennessy XO	48
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
Bas armagnac Domaine del Cassou 1992	48
Bas Armagnac Darroze 1979	54
Tesseron Royal Blend	120
Cognac de l'Yeuse L'Elixir Signature	160

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

LOUIS XIII

La découverte 2 cl	130
L'expert 4 cl	230

MUSIQUE DU MONDE

WORLD MUSIC

Bénédictine	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 Poli Mirtillo	24
Grappa Poli Pera	24
Poli Elisir Sambuca	24
Italicus	26
Citron Bergamote Manguin	26
Barolo Chinato Roagna	26
Grappa di Barolo 2005 Roagna	28
Grappa di Barbaresco 2005 Roagna	28
Reine Claude n°45 Manguin	28
Cerise Manguin de l'île de la Barthelasse	28
Nardini Acqua di Cedro	28

MUSIQUE DU MONDE

WORLD MUSIC

Grand Marnier Cuvée du Centenaire	28
Les Fous de Chartreuse	28
Santa Tecla	28
Episcopale	30
L'Olive Distillée Manguin	30
Chartreuse verte VEP	42
Chartreuse jaune VEP	42
Chartreuse MOF	38
Chartreuse 1605	38
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 22

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 *Hysteria*

La Perfidie *Perfidy*

La Procrastination *Procrastination*

AFTER SHOW

AFTER SHOW

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

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

NOS JUS FRAIS PRESSÉS 14 OUR FRESHLY SQUEEZED JUICES

Orange, pamplemousse rose, citron
Orange, pink grapefruit, lemon

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.