

◆ CARTE DES COQUILLAGES ◆ SEA FOOD MENU

Servis de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30

COQUILLAGES & CRUSTACÉS

- Bulots, 350 g - *Welks, 350 g* 13
- Palourdes, les 6 - *Clams, 6 pieces* 11
- Bouquet de crevettes roses, les 6 - *Prawns, 6 pieces* 18
- Langoustines pochées, les 5 - *Poached langoustines, 5 pieces* 28
- Homard du Maine entier en bellevue, sauce cocktail 51
Whole bellevue Maine lobster, homemade mayonnaise
- Tourteau mayonnaise 25
Crab, homemade mayonnaise

◆ TOUR DE FRANCE DES HUITRES ◆ FRENCH OYSTER TOUR

- 6 Utah Beach n° 3, Sainte-Marie-du-Mont, Normandie 21
- 6 Spéciales Gillardeau n° 3, Charente-Maritime 30
- 6 Fines de Claire n° 3, Marennes Oléron, Pattedoie père et fils 21
- 6 Plates de Belon n° 2, Prat-Ar-Coum, Yvon Madec 24
- 6 Veules-les-Roses n° 3, Normandie 24

◆ LES PLATEAUX ◆

DÉGUSTATION D'HUÎTRES 26

- 2 Plates de Belon n°2, 2 Utah Beach n°3, 2 Fines de Claire n°3
2 Plate de Belon, 2 Utah Beach, 2 Fines de Claire

ASSIETTE DE L'ÉCAILLER 29

- 3 Fines de Claire, bulots, 3 crevettes, tarama
3 Fines de Claire, whelks, 3 prawns, crab tarama

PETIT BAIGNEUR 49

- 2 Utah Beach n° 3, 2 Fines de Claire n° 3, 2 Veules-les-Roses n° 3,
4 crevettes, bulots, 2 langoustines
*2 Utah Beach N° 3, 2 Fines de Claire N° 3, 2 Veules les roses N° 3,
4 prawns, whelks, 2 langoustines*

HOMARDIER 62

- 5 crevettes, 3 langoustines, bulots, demi-homard du Maine
5 prawns, 3 langoustines, whelks, half Maine lobster

GRAND BAIN 98

- 3 Utah Beach n° 3, 3 Fines de Claire n° 3, 2 Plates de Belon n° 2, 6 palourdes,
tourteau entier, 6 crevettes, 2 langoustines, bulots
*3 Utah Beach N° 3, 3 Fines de Claire N° 3, 2 Plates de Belon N° 2, 6 clams, whole
crab, 6 prawns, 2 langoustines, whelks*

PLEIN LARGE 169

- 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 Maine entier
*4 Spéciales Gillardeau N° 3, 4 Fines de Claire N° 3, 4 Plates de Belon N° 2, 6 clams, 6
prawns, 4 langoustines, whelks, whole Maine lobster*

L'Hôtel Lutetia et ses fournisseurs garantissent que la viandes provient de bovins nés, élevés et abattus en France, Espagne, Italie, Irlande et Pays-Bas.

Hôtel Lutetia and his suppliers guarantee that the beef from bovines that were born, raised and slaughtered in France, Spain, Italy, Ireland and the Netherlands.

◆ LES ENTREES STARTERS ◆

Tarama d'oursin et fines herbes 18
Sea urchin tarama and fresh herbs

Salade d'artichaut, noisettes et huile d'argan 22
Artichoke salad, nuts and argan oil

Salade Joséphine, crudités, chou chinois, coriandre fraîche,
vinaigrette citronnée 19
Vegetable salad, Chinese cabbage, fresh coriander, lemon dressing

Foie gras de canard mi-cuit, kumquat et grué de cacao 25
Duck foie gras, sourdough bread toasts, kumquat and cocoa nibs

Avocat vinaigrette au citron et riz soufflé 18
Avocado, lemon dressing and puffed rice

Burrata des Pouilles, pesto à la pistache et au basilic 25
Burrata Pugliese, pistachio and basil pesto

Belle assiette de saumon fumé, crème légère citronnée 26
Smoked salmon and light citrus cream

Soupe de poissons, croûtons, rouille safranée et gruyère 24
Traditional fish soup, croutons, saffron "rouille" and Swiss cheese

Velouté glacé de concombre au yaourt 18
Chilled cucumber and yoghurt soup

Salade Juliette, mi-cuit de thon, haricots verts, crudités, olives et Parmesan 32
Juliette salad, snacked tuna, vegetables, green beans, olives and Parmesan

Palourdes cuisinées minute à la persillade 20
Clams "a la plancha" with parsley and garlic

Escargots de Bourgogne Label rouge, beurre persillé 19
Burgundy snails, parsley butter

3 huîtres fumées, crème épaisse au vinaigre de Kombu 19
3 smoked oysters, cream and Kombu vinegar

Tartare de bar, pressé de citron calamansi 29
Sea bass tartare, Calamansi citrus dressing

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

◆ LES PLATS MAIN COURSES ◆

Tataki de thon aux parfums d'Asie 32
Tuna tataki, spicy Asian flavours

Sole meunière, câpres et fines herbes 58
Meunière sole, capers and fresh herbs

Maigre bar grillé, sauce vierge et salade de courgettes aux pignons de pin 38
Grilled meagre, "Vierge sauce", roasted zucchini salad and pine nuts

Saumon grillé d'Isigny, haricots verts persillés 36
Grilled salmon from Normandy, green beans and parsley

Homard du Maine entier rôti dans ses sucs, pommes frites 64
Roasted Maine Lobster, cooking juice, French fries

Macaroni all'arrabiata 22
Macaroni all'arrabiata

Linguine alle vongole 28
Linguine alle vongole, white wine and parsley clams

Linguine au homard du Maine demi ou entier 39/62
Linguine with half or whole Maine lobster

Couscous de légumes aux épices berbères 23
Vegetables couscous flavoured with berber spices

Steak tartare dans la bavette et ses condiments 24
Traditional beef tartare and condiments

Carpaccio de boeuf charolais, roquette, olives taggiashe et parmesan...31
Beef carpaccio, rucola, olives and Parmesan

Suprême de poulet fermier rôti, asperges vertes et pomme purée 34
Roasted free range chicken breast, green asparagus and mashed potatoes

Bavette de boeuf grillée, sauce Lutèce et pommes frites 36
Grilled flank steak and french fries

Piccata de veau au citron et à la sauge 38
Veal piccata with lemon and sage

Filet de boeuf sauce au poivre, pommes sautées 59
Beef filet, pepper sauce and sautéed potatoes

Supplément garnitures 7

Pommes frites, purée de pommes de terre, haricots verts,
légumes vapeur, salade verte, courgettes aux pignons de pin
*Side dishes
French fries, mashed potatoes, green beans, steamed vegetables
green salad, roasted zucchini salad and pine nuts*

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 chèques.
Carte du 17/03/2022

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.