

CARTE DES COQUILLAGES SEA FOOD MENU

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

COQUILLAGES & CRUSTACÉS

- Bulots, 350 g - *Whelks, 350 g* 13
- Palourdes, les 6 - *Clams, 6 pieces* 12
- 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 59
- Whole bellevue lobster from Maine, homemade mayonnaise*
- Tourteau mayonnaise - *Crab, homemade mayonnaise* 25

HUÎTRES DE FRANCE FRENCH OYSTERS

- 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
- 6 huîtres naturelles de la maison mer n°3 du Morbihan 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 Plates de Belon, 2 Utah Beach N°3, 2 Fine de Claire N°3

ASSIETTE DE L'ÉCAILLER 29

3 Fines de Claire, bulots, 3 crevettes, tarama d'oursin
3 Fines de Claire, whelks, 3 prawns, urchin 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 lobster from Maine

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 lobster from Maine*

LES ENTREES STARTERS

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

Salade d'haricots verts, girolles acidulées et noisettes 22
Green beans salad, pickled chanterelles and hazelnuts

Salade Joséphine 19
Avocat, chou chinois, coriandre fraîche, vinaigrette citronnée
Avocado, Chinese cabbage, fresh coriander, lemon dressing

Foie gras de canard maison mi-cuit aux fruits de saison et ses toasts 26
*Homemade duck foie gras with seasonal fruits, sourdough bread
toasts*

Oeuf parfait aux champignons 22
Perfect soft boiled egg and mushrooms

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

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

Burrata des Pouilles, tartare de câpres à la sicilienne 26
Burrata Pugliese, Sicilian style capers tartare

Belle assiette de saumon fumé, crème légère citronnée 27
Smoked salmon and light citrus cream

Tartare de bar, vinaigrette Calamansi 29
Sea bass tartare, Calamansi citrus dressing

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

Palourdes cuisinées minute à la persillade 20
Clams "a la minute" 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

Caviar osciètre 30g, blinis et crème légère 120
Oscietra caviar 30g, blinis and light cream

LES PLATS MAIN COURSES

Tataki de thon aux parfums d'Asie 34
Tuna tataki, spicy Asian flavours

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

Lotte cuisinée aux coquillages et crevettes 41
Monkfish cookpot with clams and shrimps

Pavé de saumon grillé et haricots verts persillés 36
Grilled salmon, green beans and parsley

Homard du Maine entier rôti dans ses sucs, pommes frites 64
Whole lobster from Maine roasted with cooking juice, French fries

Farfalles calabraises fraîches aux champignons 26
Calabrian fresh pasta and mushroom sauce

Linguine alle vongole 32
Linguine alle vongole, clams and parsley

Linguine au homard du Maine demi ou entier 42/64
Linguine with half or whole lobster from Maine

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

Steak tartare dans la bavette et ses condiments 26
Traditional beef tartare and condiments

Carpaccio de boeuf charolais 31
roquette, olives taggiasche et parmesan
Beef carpaccio, rucola, olives and parmesan cheese

Suprême de poulet 38
fermier rôti aux pleurotes et pommes purée
*Roasted free range chicken breast,
king oyster mushrooms and mashed potatoes*

Bavette de boeuf grillée, sauce Lutèce et pommes frites 38
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 sauteed potatoes

GARNITURES - SIDE DISHES 7

Pommes frites, purée de pommes de terre, haricots verts,
fricassée de légumes, salade verte
*French fries, mashed potatoes, green beans, vegetables fricassee
green salad*

Le Lutetia Paris et ses fournisseurs garantissent que les viandes Bovines, ovines et de volaille sont nées, élevées et abattues en France, Espagne, Italie, Irlande, Allemagne, Danemark et Pays-Bas.

The Lutetia Paris and its suppliers guarantee that the beef, sheep and poultry meat is born, raised and slaughtered in France, Spain, Italy, Ireland, Germany, Denmark and the Netherlands..

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.