



BAR ARISTIDE



**CHAMPAGNES
ET VINS AU VERRE
CHAMPAGNES
AND WINES BY THE GLASS**

15 CL

CHAMPAGNES AU VERRE CHAMPAGNE BY THE GLASS

Taittinger - Extra Brut
Cuvée Lutetia 26 €

Bollinger - Brut
Spécial Cuvée 28 €

Billecart Salmon - Brut
Rosé 32 €

Ruinart
Blanc de Blancs 56 €



VINS BLANCS AU VERRE WHITE WINES BY THE GLASS

Alsace
Riesling "Engelgarten" - Domaine Deiss - 2023 22 €

Sancerre
Alpha Omega - Domaine Guilleraut-Fargette - 2022 23 €

Chablis 1^{er} cru
Fourchaume - Domaine Vrignaud - 2022 26 €

Meursault
Domaine JM Bouzereau - 2022 34 €



VIN MOELLEUX AU VERRE SWEET WINES BY THE GLASS

Alsace Vendanges Tardives
Gewurztraminer - Domaine Léon Beyer 2018 23 €

VINS ROSÉS AU VERRE
ROSÉ WINES BY THE GLASS

Bandol

Château Pibarnon - 2022 19 €

Côtes de Provence

Château Minuty Rosé et Or - 2023 19 €



VINS ROUGES AU VERRE
RED WINES BY THE GLASS

Chianti

San Giusto a Rentennano - 2022 24 €

Pomerol

Vieux Château Brun - 2021 25 €

Saint-Joseph

Domaine Grippa - 2023 25 €

Savigny-les-Beaune

Domaine Patrick Javillier - 2022 28 €

Chateauneuf-du-Pape

Clos Saint-Jean - 2022 32 €



**PARTITIONS
GOURMANDES
GOURMET
SCORES**

De 18h00 à 22h45
From 6 pm to 10.45 pm

Tarama blanc à la truffe 19 €
White truffled tarama

Tacos au guacamole et coriandre 21 €
Guacamole tacos and coriander

Pani puri à la chair de crabe 24 €
Crab meat pani puri

Pizzetta au thon, straciatella et truffe 24 €
Truffled pizza, straciatella and tuna

Ceviche de thon à la péruvienne 22 €
Tuna ceviche peruvian style

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

Croustillants de crevettes, sauce épicée au tamarin et à la mangue 18 €
Crispy prawns, spicy sweet sauce with mango

Jamon ibérico de Jabugo, pan con tomate et ail 26 €
Iberian ham, toasted bread with tomatoes and garlic

Sélection de fromages affinés 21 €
Aged cheese selection

Caviar, blinis et crème légère

Maison Prunier : Baeri 30g ou Oscietre 50g / 160 / 230 €

Maison Kaviari: Beluga 30g / 400 €

Baeri 30g, Oscietre 50g or Beluga 30g caviar, blinis and light cream

HUÎTRES SPECIALES 3 PIÈCES OYSTER SPECIALS

- Classique Gillardeau / Classic Gillardeau N°3 15 €
Huître Bloody Mary / Bloody Mary Oyster 18 €
Huître Thai / Thai Oyster 18 €
Huître au caviar / Caviar Oysters 45 €
Huître Meunière / Oyster "Meunière" 18 €



SASHIMI / 3 PIÈCES

- Thon / Tuna 12 €
Saumon Label rouge / "Label rouge" salmon 12 €
Assortiment de 6 sashimi / Selection of 6 sashimi 24 €



SUSHI (NIGIRI) / 3 PIÈCES

- Thon / Tuna 18 €
Saumon Label rouge / "Label rouge" salmon 18 €
Assortiment de 6 nigiri / Selection of 6 nigiri 32 €



CALIFORNIAN MAKI (URAMAKI) / 8 PIÈCES

- Végétarien, avocat épicé, mangue, agrumes et herbes 22 €
Vegetarian, spicy avocado, mango, citrus fruits and fresh herbs
- Homard, miso, avocat et sauce épicée 32 €
Lobster, miso, avocado and spicy sauce
- Thon épicé, avocat, mangue 28 €
Spicy tuna, avocado, mango
- Saumon, concombre, avocat, crème yuzu, sobatcha 24 €
Salmon, cucumber, avocado, yuzu cream, sobatcha
- Chair de crabe, émincé de laitue, avocat et sauce Jalapeno 28 €
Crab meat, fresh lettuce, avocado and jalapeno sauce



COCKTAILS
CLASSIQUES
CLASSIC
COCKTAILS

SHORT DRINKS

Dry Martini 30 €

Manhattan 30 €

Martinez 30 €

Last Word 30 €



LONG DRINKS

Bloody Mary 30 €

Bellini 30 €

Screwdriver 30 €

Mojito 30 €

Nos cocktails sont préparés avec la sélection de spiritueux et alcools de notre Chef Barman. Nos barmen peuvent également les préparer avec les spiritueux de votre choix. Un supplément s'appliquera.

HIGHBALLS

- Gin Tonic 30 €
- Scotch & Soda 30 €
- Tequila & Soda 30 €
- Whisky Ginger Ale 30 €



AFTER DINNER

- Black Russian 30 €
- God Father 30 €
- God Mother 30 €
- Espresso Martini 30 €

Our cocktails are prepared with our Chef Barman's selection of spirits and alcohols. Our bartenders can also prepare them with the spirits of your choice. An extra charge will apply.



SPIRITUEUX
SPIRITS

GINS

- Citadelle - Old Tom - France 28 €
- Bombay Premium - London Dry - England 28 €
- Hendrick's - Distilled Gin - Scotland 28 €
- Sipsmith VJOP - London Dry - England 28 €
- Tanqueray - London Dry - England 28 €
- Tanqueray 10 - Distilled Gin - England 28 €
- Plymouth - Distilled Gin - England 28 €
- Bluecoat - Distilled Gin - USA 28 €
- Elephant - London Dry - Germany 28 €
- Bobby's Jenever - Distilled Gin - Holland 28 €
- Dodd's - Distilled Gin - England 28 €
- Gunpowder Drum Shanbo - Irish Gin - Ireland 28 €
- Silent Pool - Distilled Gin - England 28 €
- Few Breakfast - Distilled Gin - USA 28 €
- Monkey 47 - Distilled Gin - Germany 30 €
- Suntory Roku Gin - Distilled Gin - Japan 28 €
- Ki No Bi - Distilled Gin - Japan 32 €
- Ky No Tea Kyoto Dry - Distilled Gin - Japan 30 €
- Portobello Road - London Dry - England 30 €
- Copperhead Black Edition - Distilled Gin - England 30 €
- Copperhead Gibson Edition - Distilled Gin - England 30 €
- Seventy One - Distilled Gin - England 48 €

VODKAS

- Belvedere - Poland 29 €
- Guillotine Heritage - France 29 €
- Mamont - Russia 30 €
- U'Luvka - Poland 28 €
- Absolut Elyx - Sweden 28 €
- Potocki - Poland 28 €
- Altamura - Italia 28 €
- Nikka Coffey - Japan 28 €
- Squadron 303 - England 28 €
- Beluga Gold Line - Russia 38 €
- Grey Goose Altius - France 58 €



RHUMS, RONS & CACHACA

- Cachaca - Leblon 28 €
- Rhum - Clarin Sajous 28 €
- Rum - Santa Teresa 30 €
- Rum - Plantation XO 20th Anniversary 32 €
- Rum - Rum Nation 21 34 €
- Rhum - Karukera 2009 Single Cask Conquete 38 €
- Rum - Velier Royal Blend 38 €
- Ron - Zacapa XO 38 €
- Ron - Havana Club 15 58 €
- Rum - Diplomatico Ambassador 60 €

TEQUILAS

Casamigos Reposado	28 €
Casamigos Anejo	30 €
Don Julio blanco	28 €
Don Julio reposado	28 €
Don Julio 1942	65 €
Patron Silver	30 €
Herradura Silver	32 €
Jose Cuervo Reserva de la Familia	45 €
Gran Patron Platinum	75 €



MEZCALS

Union Espadin y Barril	32 €
Del Maguey Wild Papalome	38 €
Del Maguey Madrecuixe	45 €



SAKES

Saké Dasai 45	20 €
Saké Dasai 23	34 €

WHISKIES ET BOURBONS WHISKIES AND BOURBONS

SCOTCH WHISKIES HIGHLANDS

Glenmorangie 10	28 €
Glenmorangie 18	34 €
Glenmorangie Signet	70 €
Balblair 1991	50 €
Dalmore 18	50 €
Dalmore King Alexander	65 €



SCOTCH WHISKIES SPEYSIDE

Singleton 15	28 €
Craigellachie 13	30 €
Chivas 18	30 €
Chivas Royal Salute 21	65 €
Glendronach 18	44 €
Johnnie Walker Blue Label	90 €
Balvenie 21	65 €
Balvenie 25	169 €
Glenfiddich 21	65 €
Glenfiddich 30	189 €



SCOTCH WHISKIES ISLAY

Ardbeg An Oa	28 €
Ardbeg Uigeadail	28 €
Laphroaig Quarter Cask	28 €

WHISKIES ET BOURBONS WHISKIES AND BOURBONS

IRISH WHISKEYS

Teeling Single Malt 28 €

Jameson 30 €



JAPANESE WHISKIES

Nikka Coffey Grain 30 €

Yamazaki Distillers Edition 45 €

Yamazaki 12 50 €

Yamazaki 18 145 €

Hakushu 12 50 €

Hakushu 18 75 €

Hakushu 25 600 €

Hibiki Harmony 50 €

Suntory hibiki 21 145 €

Nikka Taketsuru 21 90 €



USA WHISKEYS

Bulleit Bourbon 28 €

Mitcher's Bourbon 28 €

Woodford Reserve 28 €

Widow Jane 10 28 €

Sazerac Rye 6 28 €

COGNACS ET ARMAGNACS REGIONAL BEATS

- Cognac - Hennessy XO 48 €
- Cognac - Delamain XO Pale & Dry 40 €
- Cognac - Martell Cordon Bleu 45 €
- Cognac - Bourgoin 1998 Micro Barrique 48 €
- Cognac - Tesseron XO Lot 53 48 €
- Cognac - Tesseron Royal Blend 120 €
- Armagnac - Bas Armagnac Darroze 1979 54 €



HENNESSY PARADIS

- La découverte - 2 cl 90 €
- L'expert - 4 cl 180 €



HENNESSY PARADIS IMPÉRIAL

- La découverte - 2 cl 220 €
- L'expert - 4 cl 440 €

LIQUEURS LIQUORS

Drambuie	20 €
Arran Gold	20 €
Fernet-Branca	20 €
Amaro Averna	20 €
Adriatico	20 €
Chartreuse verte VEP	42 €
Chartreuse jaune VEP	42 €
Chartreuse 1605	38 €
Chartreuse MOF	38 €



CALVADOS

Christian Drouin "Très Pomme"	28 €
Christian Drouin XO Pierre Pivet	40 €
Lecompte 12 ans	26 €
Lecompte 18 ans	60 €



SOFT, CIDRE & BIÈRES
SOFT, CIDER & BEERS

EAUX MINÉRALES MINERAL WATERS

Evian - 33 cl 10 €

Badoit Rouge - 33 cl 10 €

Perrier - 33 cl 12 €



SODAS SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola sans sucres Sugar free, Orangina,
Limonade, Tonic Water, Ginger Ale, Ginger Beer - 33 cl 15 €



LES JUS ET NECTARS JUICES AND NECTARS

Pomme, poire, ananas, abricot, framboise,
mangue, tomate - 33 cl 15 €

Apple, pear, pineapple, apricot, raspberry,
mango, tomato - 33cl

CIDRE EN BOUTEILLE
BOTTLED CIDER

Alain Milliat 16 €



BIERES EN BOUTEILLES
BOTTLED BEERS

Heineken 16 €

Corona 16 €

Pilsner Bio - Deck&Donohue 16 €

Indigo IPA Bio - Deck&Donohue 16 €

MENTIONS LÉGALES LEGAL TERMS

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

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 lesdébiteurs 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.

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.

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.