



**BAR JOSÉPHINE**





**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 Guillaurent-Fargette - 2022 23 €

**Chablis 1<sup>er</sup> 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 17h00 à 22h45  
From 5 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, stracciatella et truffe / 24 €  
Truffled pizza, stracciatella 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 mangue / 18 €  
Crispy prawns, spicy sweet sauce

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

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

Sélection de fromages affinés / 21 €  
Aged cheese selection



Concorde et meringue au chocolat / 18 €  
Concorde cake and chocolate meringue

Tarte aux fruits de saison / 20 €  
Seasonal fruit tart

Coupe de fruits frais / 22 €  
Assorted fresh fruits



## OYSTER SPECIALS / 3 PIÈCES

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



**SOLFÈGE BOTANIQUE**  
**BOTANICAL SOLFEGGIO**

**Citadelle / 28 €**

**Citadelle Old Town / 28 €**

**Bombay Sapphire / 28 €**

**Bombay Premier Cru / 28 €**

**Oxley / 28 €**

**Few Breakfast / 28 €**

**Bathtub Old Tom / 28 €**

**Dodd's / 28 €**

**Hendrick's / 28 €**

**Hendrick's Orbium / 32 €**

**Hendrick's Neptunia / 32 €**

**Sipsmith VJOP / 28 €**

**Tanqueray / 28 €**

**Tanqueray 10 / 28 €**

**Hayman's Old Tom / 28 €**

**Plymouth / 28 €**

**Bluecoat / 28 €**

**Elephant / 28 €**



SOLFÈGE BOTANIQUE  
BOTANICAL SOLFEGGIO

Expérience Maltaise Distillerie de Paris / 28 €

Bel Air Distillerie de Paris / 28 €

Suntory Roku Gin / 28 €

Ki No Bi / 32 €

The Botanist / 28 €

Brecon botanicals / 28 €

44°N / 30 €

Ornabrak Single malt gin / 30 €

Copperhead Black Edition / 30 €

Copperhead Gibson Edition / 30 €

Ky No Tea Kyoto Dry / 30 €

Monkey 47 / 30 €

Gin Selvatiq Apulia / 30 €

Gin Selvatiq VTL / 30 €

Gin Selvatiq RED Gin / 30 €

Seventy One / 48 €

A CAPPELLA MEXICANO  
MEXICAN A CAPPELLA

Ocho La Estancia / 28 €

La Venenosa Sierra / 28 €

Don Julio Reposado / 28 €

Don Julio Blanco / 28 €

Don Julio 1942 / 65 €

Meteoro / 28 €

Casamigos Reposado / 28 €

Casamigos Anejo / 30 €

Alberto Ortiz Madrecuishe / 28 €

Agave spirit Distillerie de Paris / 28 €

Patron Anejo / 28 €

Patron Silver / 30 €

Juan Hernandez Tobaziche / 28 €

Vago Espadin / 28 €

Milagros Single Barell Anejo / 30 €

Union Espadin y Barril / 32 €

Jose Cuervo Platino / 38 €

Jose Cuervo Reserva de la Familia / 45 €

Clase Azul Durango / 70 €

Clase Azul Guerrero / 95 €

Clase Azul Plata / 65 €

A CAPPELLA MEXICANO  
MEXICAN A CAPPELLA

Clase Azul Añejo / 175 €

Clase Azul Reposado / 80 €

Clase Azul Ultra Añejo / 490 €

Gran Patrón Platinum / 75 €

Del Maguey Espadin / 32 €

Herradura Silver / 32 €

El Destilado Sierra Negra / 35 €

Agaveria Tepextate / 35 €

Del Maguey Wild Papalome / 38 €

Don Fulano Imperial / 38 €

El Destilado Pechuga de Mole Poblano / 40 €

Del Maguey Madrecuixe / 45 €

Tapatio Excelencia / 60 €

Komos Reposado Rosa / 60 €

Komos Añejo Cristalino / 50 €

Komos Extra Añejo / 100 €

Gran Patron Piedra / 170 €

Arette Gran Clase Single Cask / 190 €

VODKA INSOMNIE  
VODKA INSOMNIA

Altamura / 28 €

Absolut Elyx / 28 €

Guillotine / 28 €

Tito's / 28 €

Potocki / 28 €

Grey Goose / 28 €

Nikka Coffey / 28 €

Ketel One / 28 €

Squadron 303 / 28 €

Belvedere / 29 €

Guillotine Heritage / 29 €

Beluga Noble / 29 €

Beluga Gold Line / 38 €

Grey Goose Altius / 58 €

Beluga Epicure 2 cl / 180 €

Beluga Epicure 4 cl / 350 €



TEMPO DU SOLEIL LEVANT  
TEMPO FROM THE RISING SUN

Saké Dasai 45 / 20 €

Saké Dasai 23 / 34 €

## CROISIÈRE TROPICALE TROPICAL CRUISE

Bacardi 4 Años / 28 €

Plantation Pineapple / 28 €

Plantation XO 20<sup>th</sup> Anniversary / 32 €

Foursquare Spiced Rum / 28 €

Botran Cobre / 28 €

Neisson L'Esprit Blanc / 28 €

PMG / 28 €

Clairin Sajous / 28 €

Leblon / 28 €

Foursquare 2013 / 30 €

J. Bally Vieux Agricole Art Déco / 53 €

J. Bally Vieux Agricole Edition limitée / 53 €

Santa Teresa / 30 €

Zacapa Edición Negra / 30 €

Rum Nation 21 / 34 €

Karukera 2009 Single Cask Conquete / 38 €

Velier Royal Blend / 38 €

Zacapa XO / 38 €

Havana Club 15 / 58 €

La Favourite Cuvée Privilège 1999 / 48 €

Diplomatico Ambassador / 60 €

Caroni 18 Replica 2000 / 90 €

Caroni 15 / 108 €

Caroni 21 / 144 €

# WHISKY WHISKEYS ET BOURBONS WHISKY WHISKEYS AND BOURBONS

## SPEYSIDE

Macallan 12 / 28 €

Macallan 15 / 50 €

Macallan Exceptional Single Cask / 280 €

Macallan 1874 Replica / 710 €

Macallan 1984 / 960 €

Aultmore 18 / 28 €

Singleton 15 / 28 €

Craigellachie 13 / 30 €

Linkwood 2013 / 30 €

Chivas 18 / 30 €

Chivas Royal Salute 21 / 65 €

Glendronach 18 / 95 €

Glendronach 28 Sherry Puncheon Batch / 316 €

Benromach 15 / 55 €

Balvenie 21 / 65 €

Balvenie 25 / 169 €

Glenfiddich 21 / 65 €

Glenfiddich 30 / 189 €

Glenrothes 1997 Sherry Cask / 90 €



## MORTLACH

Mortlach 12 / 28 €

Mortlach 16 / 55 €

# WHISKY WHISKEYS ET BOURBONS

## WHISKY WHISKEYS AND BOURBONS

### HIGHLANDS

Oban Distiller's Edition / 28 €

Glenmorangie 18 / 34 €

Glenmorangie Signet / 70 €

Johnnie Walker Black Label / 28 €

Johnnie Walker Black Label / 90 €

Johnnie Walker XR 21 / 75 €

Balblair 1991 / 50 €

Dalmore Port wood / 42 €

Dalmore 18 / 50 €

Dalmore King Alexander / 65 €



### ISLAY

Ardbeg 10 ans / 28 €

Ardbeg An Oa / 28 €

Ardbeg Uigeadail / 28 €

Laphroaig 10 ans / 28 €

Laphroaig Quarter Cask / 28 €

Laphroaig Vintage 1998 / 90 €

# WHISKY WHISKEYS ET BOURBONS WHISKY WHISKEYS AND BOURBONS

## ISLANDS

Talisker Port Ruighe / 28 €

Isla of Jura 18 / 30 €

Tobermory 20 Sherry Cask / 65 €



## IRISH WHISKEYS

Teeling Single Malt / 28 €

Teeling Revival / 40 €

Jameson Black Barrel / 30 €



## FRANCE

Alfred Giraud Héritage / 28 €

Alfred Giraud Harmonie / 42 €

Alfred Giraud Intrigue / 54 €



**WHISKY WHISKEYS ET BOURBONS**  
**WHISKY WHISKEYS AND BOURBONS**

**JAPANESE WHISKIES**

**Nikka Coffee grain / 30 €**

**Nikka Taketsuru 21 / 90 €**

**Yamazaki Distillers Reserve / 45 €**

**Yamazaki 12 / 50 €**

**Yamazaki 18 / 145 €**

**Yamazaki 18 Peated Malt Edition 2022 / 145 €**

**Yamazaki 18 Mizunara Edition 2022 / 300 €**

**Yamazaki 18 Puncheon Edition 2022 / 145 €**

**Yamazaki 25 / 600 €**

**Miyagikyo / 46 €**

**Hakushu 12 / 50 €**

**Hakushu 18 ans / 75 €**

**Hakushu 25 ans / 600 €**

**Hibiki Harmony / 50 €**

**Hibiki 21 ans / 145 €**

# WHISKY WHISKEYS ET BOURBONS

## WHISKY WHISKEYS AND BOURBONS

### USA WHISKIES

Bulleit Bourbon / 28 €

Bulleit Rye / 28 €

Few Rye / 28 €

Michter's Bourbon / 28 €

Michter's Bourbon 10 / 60 €

Michter's Bourbon 20 / 250 €

Michter's Rye / 28 €

Woodford Reserve / 28 €

Four Roses Single barrel / 28 €

Widow Jane 10 / 28 €

Jack Daniel's Single Barrel / 32 €

Angel's Envy / 29 €

Blanton's Original / 28 €

Blanton's Antipodes Single Barrel #22 / 80 €

Blanton's Antipodes Single Barrel #29 / 80 €

Blanton's Antipodes Single Barrel #1 / 85 €

Blanton's Antipodes Single Barrel #76 / 85 €

Sazerac Rye 6 / 28 €

Whistlepig 10 / 55 €

Whistlepig 12 / 65 €

Whistlepig 15 / 80 €

## RYTHMIQUE RÉGIONALE REGIONAL BEATS

Hennessy XO / 48 €

Delamain XO Pale & Dry / 42 €

Martell Cordon Bleu / 45 €

Bourgoin 1998 Micro Barrique / 48 €

Rémy Martin XO / 48 €

Cognac de l'Yeuse L'Intemporel XO / 48 €

Tesseron XO Lot 53 / 48 €

Bas armagnac Darroze 20 ans / 28 €

Bas armagnac Domaine del Cassou 1987 / 48 €

Bas armagnac Darroze 1979 / 54 €

Coutanseaux XXO / 110 €

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 / 220 €

L'expert 4 cl / 440 €



## LOUIS XIII

La découverte 2 cl / 195 €

L'expert 4 cl / 390 €

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 €

Adriatico / 20 €

Lutèce / 22 €

Grappa Poli Mirtillo / 24 €

Grappa Poli Pera / 24 €

Poli Elisir Sambuca / 24 €

Italicus / 26 €

Grappa Po' di Poli Moscato / 26 €

Grappa Poli Prugna / 28 €

Grappa due Barili / 26 €

Reine Claude n°45 Manguin / 28 €

Nardini Acqua di Cedro / 28 €

## MUSIQUE DU MONDE WORLD MUSIC

Grand Marnier Cuvée du Centenaire / 28 €

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 2015 / 68 €

Rochelt Abricot 2009 / 68 €

Rochelt framboise Des Bois 2013 / 90 €

Génépi / 26 €



## H. THEORIA

L'Hystérie *Hysteria* / 22 €

La Perfidie *Perfidy* / 22 €

La Procrastination *Procrastination* / 22 €

AFTER SHOW  
AFTER SHOW

- Moût d'érable / 21 €
- Lillet Grande Réserve 25 / 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 €
- Porto Churchill's Dry White / 22 €
- Absinthe Pernod / 24 €
- Quinta do Noval Black / 26 €
- Quinta do Noval 2005 Colheita / 44 €



ABSINTHE DRUID OF PARIS

- Ucenni (Massif des Écrins) / 75 €
- Séquanes (Massif du Jura) / 75 €
- Ceutrons (Massif de la Vanoise) / 75 €



**CALVADOS**  
**AFTER SHOW CALVADOS**

**Lecompte 12 / 26 €**

**Lecompte 18 / 60 €**

**Christian Drouin Très Pomme / 28 €**

**Christian Drouin XO Pivet / 40 €**









**SOFT, CIDRE & BIÈRES**  
SOFT, CIDER & BEERS

## EAUX MINÉRALES MINERAL WATERS

Evian - 33 cl / 10 €

Badoit Rouge - 33 cl / 10 €

Perrier - 33 cl / 12 €

Evian - 75 cl / 12 €

Badoit - 75 cl / 12 €

Châteldon - 75 cl / 12 €



## SODAS SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola sans sucres **Sugar free**,  
Orangina, Limonade, Fever tree tonic,  
Ginger Ale, Ginger Beer - 33 cl/ 15 €



## NOS JUS FRAIS PRESSÉS OUR FRESHLY SQUEEZED JUICES

Orange, pamplemousse rose, citron - 33 cl / 15 €  
Orange, pink grapefruit, lemon - 33cl

## LES JUS ET NECTARS JUICES AND NECTARS

Pomme, poire, ananas, abricot, framboise,  
mangue, tomate - 33 cl / 15 €  
Apple, pear, pineapple, apricot, raspberry,  
mango, tomato - 33 cl



## CIDRE EN BOUTEILLE BOTTLED CIDER

Alain Milliat / 16 €



## BIÈRES EN BOUTEILLES BOTTLED BEERS

Heineken / 16 €

Corona / 16 €

Pilsner Bio - Deck&Donohue / 16 €

Indigo IPA Bio - Deck&Donohue / 16 €

Monk Bio - Deck&Donohue / 16 €

Cuvée des Moissons - Deck&Donohue / 16 €

L'Aube - Deck&Donohue / 16 €

La carte illustrée de nos cocktails signatures  
est disponible à la vente / 15 €

## MENTIONS LÉGALES LEGAL TERMS

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.

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<sup>e</sup> 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.