

— BRASSERIE —
LVTETIA

✦ COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

Tourteau 32
Entier et mayonnaise maison

Langoustines 28
Pochées - 5 pièces

Homard 85
Entier en belle-vue

Bulots 15
350g

Palourdes 18
6 pièces

Crevettes roses bio 28
Madagascar - 5 pièces

✦ HUÎTRES DE FRANCE - 6 PIÈCES

Spéciales Boutrais n° 4 24
Baie du Mont-Saint-Michel

Spéciales Gillardeau n° 4 33
Charente-Maritime

Fines de Claire n° 3 21
*Pattedoie père et fils,
Marennes Oléron*

Plates n° 2 24
Prat ar Coum, Finistère

Veules-les-Roses n° 3 27
Normandie

✦ LES PLATEAUX

DÉGUSTATION

2 Plates n°2
2 Spéciales Boutrais n° 4
2 Fines de Claire n°3
26

GRAND BAIN

2 Veules-les-Roses n° 3
2 Fines de Claire n° 3
2 Spéciales Gillardeau n°4
2 Plates de Prat ar Coum n° 2
6 Palourdes et 6 Crevettes
2 Langoustines et Bulots
Tourteau entier *ou* Demi-homard
145 - 2 pers.

ASSIETTE DE L'ÉCAILLER

3 Fines de Claire n°3
Bulots
3 Crevettes
Tarama d'oursin
35

PETIT BAIGNEUR

2 Spéciales Boutrais n° 4
2 Fines de Claire n° 3
2 Veules-les-Roses n° 3
4 Crevettes
Bulots
2 Langoustines
57

LE PLEIN LARGE

4 Veules-les-Roses n° 3
4 Fines de Claire n° 3
4 Spéciales Gillardeau n°4
4 Plates de Prat ar Coum n° 2
12 Palourdes et 12 Crevettes
4 Langoustines et Bulots
2 Tourteaux entiers *ou* 1 Homard entier
290 - 4 pers.

HOMARDIER

5 Crevettes
3 Langoustines
Bulots
Demi-homard
89



Vegan



Sans gluten

Le registre des origines des viandes et homard est disponible sur demande.

Les crevettes roses sont issues de l'agriculture biologique.

Le registre des allergènes est disponible sur demande. Tous les prix sont indiqués en euros, nets et service compris. Nous vous informons que les règlements par chèque ne sont pas acceptés.

Carte du 07/05/26

À PARTAGER

Jamón Ibérico de Bellota 42
pain à la tomate

Tarama d'oursin 21
fines herbes

CAVIAR

Baeri 160
30g

Osciète 230
50g

Beluga 450
30g

HORS D'ŒUVRE

Soupe traditionnelle à l'oignon 21
gratinée à l'emmental

Œufs mimosa 16
mayonnaise herbacée

Palourdes en persillade 22
cuisinées minute

Burrata et tomates cerises 21
huile vierge, basilic

Saumon fumé 29
crème citronnée

Foie gras de canard mi-cuit 32
fruits de saison, pain toasté

Asperges vertes, sauce mousseline 25
moutarde, sarrasin, parmesan

6 gros escargots de Bourgogne XXL 29
beurre persillé

VÉGÉTAL

Avocat vinaigrette 19
au citron

Velouté de saison 17

Couscous de légumes 29
aux épices berbères

À CRU OU À CŒUR

Steak tartare dans la bavette 28
avec caviar Baeri (8g) 68

Cœur de filet de thon mi-cuit 34
aux graines de sésame

Tartare de bar 32
avec caviar Baeri (8g) 72

Carpaccio de bœuf Charolais 32
roquette, parmesan, tomates

SALADES

Salade Ernest 57
homard, concombre, avocat, pomelo, gingembre, mayonnaise épicée

Salade Lutetia 24
romaine, grenade, avocat, pois chiche, pomme, radis, sumac

Salade Juliette 36
thon mi-cuit, haricots verts, crudités, olives, parmesan

POISSONS ET FRUITS DE MER

Bar rôti, sauce champagne 44
laitue de mer, yuzu

Pavé de saumon grillé 39
sauce Café de Paris, légumes verts

Linguine alle vongole 39

LE HOMARD

Flambé au brandy 95

Linguine au homard
demi 54 / entier 108
épinards, curry, piment basque

LA SOLE

Meunière 72
beurre noisette, persil, citron

Lutetia 72
sauce bretonne, citron

À la grenobloise 72
câpres, croûtons, citron

PLATS À PARTAGER

Épaule d'agneau confite 115
au romarin, légumes fondants

Entrecôte Argentine 125
sauce au poivre ou tartare

Pêche du jour 119
1kg

VIANDES ET VOLAILLES

Suprême de poulet fermier 42
champignons, épinards, parmesan

Bavette de bœuf grillée 39
sauce Lutèce, pommes frites

Noisettes de veau 59
pressé de pommes de terre, sauce aux morilles

Agneau fondant en croûte d'herbes 49
légumes printaniers

Filet de bœuf / façon Rossini 59 / 69
*sauce au poivre / sauce mère
pommes grenailles*

GARNITURES - 10

Pommes frites

Haricots verts

Salade verte

Riz basmati

Mousseline de pomme de terre

Pommes grenailles

Fricassée de légumes