— BRASSERIE —
LVTETIA

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS / SEA FOOD

Tourteau *32*
Crab

Langoustines *28*
Langoustines

Homard *85*
Lobster

Bulots *15*
Whelks

Palourdes *18*
Clams

Crevettes roses bio *28*
Organic prawns

LES PLATEAUX / SEA FOOD PLATTER

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

À PARTAGER / SHARING PLATES

Jamón Ibérico de Bellota *42*
Jamón Ibérico de Bellota

Tarama d'oursin *21*
Sea urchin tarama

CAVIAR

Baeri *160*
30g

Oscietre *230*
50g

Beluga *450*
30g

HORS D'ŒUVRE / STARTERS

Soupe traditionnelle à l'oignon *21*
Traditional onion soup

Burrata et tomates cerises *21*
Burrata, cherry tomatoes

Foie gras de canard mi-cuit *32*
Duck foie gras

Carpaccio de tomates *16*
Tomato carpaccio

Œufs mimosa *16*
Eggs mimosa

Saumon fumé *29*
Smoked salmon

Palourdes en persillade *22*
Clams with parsley butter

6 gros escargots de Bourgogne XXL *29*
6 snails from Burgundy XXL

VÉGÉTAL ET SALADES/ VEGETARIAN AND SALADS

Avocat vinaigrette *19*
Avocado with lemon vinaigrette

Couscous de légumes *29*
Vegetables couscous

Gaspacho et son sorbet *24*
Gazpacho & sorbet

Salade Lutetia végétale *24*
Lutetia Salad - vegetarian

Salade Ernest au homard *57*
Ernest salad with lobster

Salade Juliette au thon mi-cuit *36*
Juliette salad with lightly cooked tuna

À CRU OU À CŒUR / RAW OR LIGHTLY COOKED

Steak tartare dans la bavette / caviar Baeri 8g *28 / 68*
Flank steak tartare / caviar Baeri 8g

Tartare de bar / caviar Baeri 8g *32 / 72*
Seabass tartare / caviar Baeri 8g

Cœur de filet de thon mi-cuit *34*
Lightly cooked tuna fillet

Carpaccio de bœuf Charolais *32*
Charolais beef carpaccio

— BRASSERIE —
LVTETIA

POISSONS ET FRUITS DE MER / SEAFOOD

Bar rôti, sauce champagne *44*
Roasted seabass, champagne sauce

Pavé de saumon grillé *39*
Grilled salmon

Linguine alle vongole *39*

LE HOMARD / LOBSTER

Flambé au Brandy *95*
Flambéed with Brandy

Linguine au homard demi *54* / entier *108*
Lobster linguine half 54 / whole 108

LA SOLE / SOLE

Meunière *72*
Brown butter, parsley, lemon

À la Grenobloise *72*
Capers, crouton, lemon

PLATS À PARTAGER / TO SHARE

Pêche du jour *119*
Catch of the day

Entrecôte Argentine 600g *95*
Argentine ribeye

VIANDES ET VOLAILLES / MEATS AND POULTRY

Suprême de volaille rôti *42*
Roasted poultry supreme

Bavette de bœuf grillée *39*
Grilled beef flank steak

Noisettes de veau *59*
Veal medaillon

Magret de canard rôti *44*
Roasted duck breast

Filet de bœuf / façon Rossini *59 / 69*
Beef Fillet / Rossini style

GARNITURES / SIDES - 10

Pommes frites / *French fries*

Haricots verts / *Green beans*

Salade verte / *Salad*

Mousseline de pommes de terre / *Mashed potatoes*

Riz Basmati / *Basmati Rice*

Fricassée de légumes / *Vegetable fricassée*

CHAMPAGNES ET VINS AU VERRE / BY THE GLASS

CHAMPAGNES

Taittinger - Cuvée Lutetia - Extra Brut		*27*
Billecart Salmon - Brut Rosé		*32*

VINS ROUGES - RED WINES

Bourgogne - Domaine Jean Guiton	2024	*19*
Saint Joseph - Domaine Goudard	2023	*23*
Aloxe-Corton-Domaine Comte Sénard	2022	*29*

VINS BLANCS - WHITE WINES

Sancerre - Domaine Thomas et Fils	2024	*18*
Condrieu - Domaine J. Barge	2024	*29*

VINS ROSÉS - ROSÉ WINES

Bandol - Château Pibarnon	2023	*18*
Côtes de Provence - Château Minuty Rose et Or	2025	*19*

DESSERTS / DESSERTS

Ile flottante inversée *15*
Reversed île flottante

Crème brulée *16*
à la vanille de Tahiti
Tahitian Vanilla Crème Brûlée

Profiterole à la vanille torréfiée *17*
et sauce au chocolat intense
Profiterole with roasted vanilla cream and intense chocolate

PÂTISSERIES / PASTRIES

Tarte aux fruits de saison *15*
Seasonal fruit tart

Cheesecake framboise *14*
Raspberry cheesecake

Café gourmand *20*
Gourmet Coffee

Coupe de fraises et framboises *23*
Strawberries & raspberries cup

Glaces et sorbets *6*
Ice creams and sorbets

Tarte au citron combava, meringue *15*
Meringued lemon & kaffir lime tart

PETIT DÉJEUNER / BREAKFAST 72

Sélection buffet
Buffet selection

Jus pressé ou bien-etre
Freshly squeezed juice or wellness juice

Boisson chaude
Hot beverage

Sélection d'un plat parmi les pièces salées et les pièces sucrés de notre carte
Choice of one savoury and one sweet from our selection

BOISSONS

BOISSONS CHAUDES - HOT BEVERAGES

Expresso, décaféiné, café américain	*6*
Double expresso	*9*
Café crème, Café au lait, cappuccino	*12*
Mocaccino	*12*
Chocolat chaud, chocolat ou café viennois	*15*
Lait chaud ou froid	*6*

SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero 33 cl	*11*
Orangina 25cl	*11*
Limonade 33 cl	*11*
Ginger Ale 20 cl	*11*
Jus frais pressés 30 cl	*15*
Alain Milliat: pomme, poire, ananas, abricot framboise, mangue , tomate 33 cl *Apple, pear, pineapple, apricot, grape, raspberry, mango, tomato*	*15*

Le registre des allergènes est accessible 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. Selon l'article R 3353-2 du Codede 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 4e 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.

Carte du 01/09/26