— BRASSERIE —

LVTETIA

BOISSONS & GOURMANDISES

DRINKS & SNACKS

CHAMPAGNES ET VINS AU VERRE
CHAMPAGNES AND WINES BY THE GLASS

15CL

CHAMPAGNES

Ayala - Brut Majeur		*24*
Taittinger - Cuvée Lutetia - Extra Brut		*27*
Billecart Salmon - Brut Rosé		*32*

VINS BLANCS / WHITE WINES

Côte-du-Rhône - Domaine Santa Duc	2025	*13*
Bourgogne Aligoté - Domaine Dujardin	2023	*16*
Chablis - Domaine Grossot	2023	*18*
Sancerre - Domaine Thomas et Fils	2025	*18*
Alsace - Riesling - Engelgarten - Domaine Deiss	2024	*23*
Pouilly-Fuissé 1er Cru Maréchaude - Domaine Rijckaert	2023	*29*
Condrieu - Domaine J. Barge	2024	*29*

VIN MOELLEUX / SWEET WINE

Hongrie - Tokaj Szamorodni - Holdvolgy	2013	*24*

VINS AU VERRE
WINES BY THE GLASS

15CL

VINS ROSÉS / ROSÉ WINES

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

VINS ROUGES / RED WINES

Bordeaux - Domaine Château Paradis Casseuil	2022	*13*
Saumur-Champigny- D. Le Petit Saint-Vincent	2021	*19*
Morgon - Domaine Michel Guignier	2024	*16*
Bourgogne - Jean Guiton	2024	*19*
Saint Joseph - Domaine Goudard	2023	*23*
Pomerol - Vieux Château Brun	2023	*24*
Aloxe-Corton - Domaine Comte Sénard	2023	*29*

L'APRÈS-MIDI
AFTERNOON MENU

HORS D'ŒUVRE / STARTERS

Soupe traditionnelle à l'oignon
gratinée à l'emmental *21*
Onion soup with emmental gratin

Foie gras de canard mi-cuit,
fruits de saison, pain toasté *32*
Duck foie gras, seasonal fruits, toasts

Saumon fumé, crème citronnée *29*
Smoked salmon, lemon cream

5 gros escargots de Bourgogne XXL
au beurre persillé *29*
5 Snails from Burgundy XXL,
herb butter

Avocat vinaigrette
au citron *19*
Avocado, lemon vinaigrette

CAVIAR

servi avec blinis et condiments
served with blinis and condiments

Baeri *160*
30g

Oscietre *230*
50g

Beluga *450*
30g

L'APRÈS-MIDI
AFTERNOON MENU

LES PLATS / MAIN COURSES

Linguine alle vongole *39*

Suprême de volaille *39*
champignons, épinards et parmesan
Chicken supreme
Mushrooms, spinach and Parmesan

Couscous de légumes *29*
aux épices berbères
Vegetables couscous, Berber spices

Carpaccio de bœuf *32*
Charolais, roquette, parmesan, tomates
Charolais beef carpaccio, arugula, Parmesan, tomatoes

Sole meunière *72*
Meunière Sole

Bavette de bœuf grillée *39*
sauce Lutèce, pommes frites
Grilled flank steak with Lutèce sauce, french fries

Salade Lutetia *24*
romaine, grenade, avocat, pois chiche, pomme, radis, sumac
Romaine, pomegranate, avocado, chickpea, apple, radish, sumac

GARNITURES / SIDES - 10

Pommes frites
French fries

Haricots verts
Green beans

Salade verte
Green salad

Riz basmati
Basmati rice

Mousseline de pomme de terre
Mashed potatoes

Pommes grenailles
Baby potatoes

Fricassée de légumes
Pan-fried vegetables

L'APRÈS-MIDI
AFTERNOON MENU

PÂTISSERIES / PASTRIES

Tarte aux fruits de saison *15*
Seasonal fruit tart

Charlotte poire et chocolat *15*
Pear & chocolate Charlotte

Tarte au citron meringuée *15*
Lemon meringue tart

Café / Thé gourmand *20 / 21*

Mousse au chocolat 15
Chocolate mousse

Entremets tout chocolat *16*
All-chocolate entremet

Saint-Honoré *14*
Saint-Honoré

Cake marbré / orange *12*
Cake - marble chocolate / orange

Glaces et sorbets *6*
Ice creams & sorbets

PARTITIONS GOURMANDES
GOURMET SCORES

de 17h à 19h - from 5 pm to 7 pm

Nuggets de volaille / caviar Baeri 5g 24/55
Chicken nuggets / caviar Baeri 5g

Guacamole épicé, pain au levain ou jeunes 24
pousses de laitue
Spicy guacamole, sourdough bread or baby lettuce

Croustillants de crevettes, sauce épicée au tamarin 21
Crispy prawns, spicy tamarind sauce

Piments de padrón 16
Padrón peppers

Mini-burgers, moutarde violette au moût de raisin 23
Mini burgers, purple mustard with grape must

Pommes de terres frites à la truffe 21
Truffle fries

Lobster Roll 36
Lobster Roll

Tarama d'oursin 23
Sea urchin tarama

Sélection de fromages affinés 22
Selection of aged cheeses

COCKTAILS SIGNATURES *20*

SIGNATURE COCKTAILS

GREEN NIGHT 9cl

Gin Tanqueray, jus de citron, sirop de concombre et basilic
Gin, lemon juice, cucumber syrup with basil

BASIL PEPPER BLISS 10cl

Gin Tanqueray, poivre de Timut, sirop de concombre, basilic, jus de citron
Tanqueray gin,Timut pepper, cucumber syrup, basil, lemon juice

SPICY SLINGSHOT 14cl

Spicy Tequila, jus de citron, jus de mangue et sirop de passion
Spicy Tequila, lemon juice, mango juice and passion fruit syrup

OLD FASHIONED LUTETIA 10cl

Bourbon infusé à la canelle, sirop de vanille
Cinnamon infused Bourbon, vanilla syrup

COPABANANA 14cl

Rhum infusé à la banane, jus de citron, soda ananas et jasmin
Banana infused Rum, lemon juice, jasmin pineapple soda

SAINT-GERMAIN 16cl

Champagne, vodka, liqueur St-Germain, rhubarbe
Champagne, vodka, St-Germain liqueur, rhubarb

COCKTAILS SANS ALCOOL *15*
NON ALCOHOLIC COCKTAILS

RED CARPET 16cl

Jus de pomme, framboise et cranberrie
Apple juice, raspeberry and cranberry

PURPLE DRINK LEMONADE 14cl

Soda pêche jasmin, jus de citron, sirop de violette
Peach and jasmin soda, lemon juice, violet syrup

RELAX ROAR 12cl

Sirop d'orgeat, jus de citron, feuilles de basilic, limonade
Orgeat syrup, lemon juice, basil leaves, lemonade

MANDARINO 12cl

Jus de mandarine, feuilles de menthe fraîche, limonade
Mandarin juice, fresh mint leaves, lemonade

BUBBLE TEA *16*

Pêche-fraise ou passion-cerise 16cl
Peach-strawberry or passion fruit-cherry

COCKTAILS CLASSIQUES *19*
CLASSIC COCKTAILS

BOISSONS SANS ALCOOL / SOFT DRINKS

EAUX MINÉRALES / MINERAL WATERS

Evian (33 cl), Badoit Rouge (33 cl) *9*
Perrier (33 cl) *10*
Evian (75 cl), Badoit (75 cl) *12*
Châteldon (75 cl) *14*

SODAS / SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero (33 cl) *11*
Orangina (25 cl) *11*
Limonade (33 cl) *11*
Tonic water, Ginger Ale, Ginger Beer (20 cl) *11*

JUS FRAIS PRESSÉS / FRESHLY SQUEEZED JUICES

Orange, pamplemousse rose, citron (30 cl) *15*
Orange, pink grapefruit, lemon

JUS ET NECTARS / JUICES AND NECTARS

Jus et nectars Alain Milliat: pomme, poire, ananas, abricot, raisin, framboise, mangue, tomate (33 cl) *15*
Alain Milliat Juices : apple, pear, pineapple, apricot, grape, raspberry, mango, tomato

Jus de concombre, pomme, épinards et kale (24 cl) *15*
Cucumber, apple, spinach and kale juice

Jus de betterave, citron, gingembre et carotte (24 cl) *15*
Beetroot, lemon, ginger and carrot juice

BOISSONS FRAPPEES / FROZEN COLLECTION

CAFE PISTACCHIO - Espresso, lait de coco, sirop de pistaches *15*
Espresso, coconut milk, pistachio syrup
CAFE ORANGE - Espresso, lait d'amandes, sirop orange & cannelle *15*
Espresso, almond milk, orange & cinnamon syrup
CAFE COOKIE - Espresso, lait, sirop de vanille & cookie *15*
Espresso, milk, vanilla & cookie syrup
THE VERT PECHE - Thé vert Long Jing, sirop pêche & verveine *15*
Long Jing green tea, peach & verbena syrup
THE NOIR HIBISCUS - Thé noir Shangri La, sirop hibiscus & menthe *15*
Shangri La black tea, hibiscus & mint syrup

BOISSONS CHAUDES
HOT BEVERAGES

Espresso, décaféiné, café américain - *Espresso, decaffeinated, americano*	*6*
Double espresso - *Double espresso*	*9*
Cappuccino, Mocaccino, Latte, Matcha latte	*12*
Chocolat chaud - *Hot chocolate*	*15*
Chocolat viennois, café viennois - *Hot chocolate or coffee with whipped cream*	*15*
Lait chaud ou froid - *Hot or cold milk*	*6*

CARTE DES THÉS - LYDIA GAUTIER
TEAS MENU

THÉS VERTS / GREEN TEAS

KUKICHA *14*
Thé japonais aux notes végétales - *Japanese tea with green notes*

GENMAICHA *14*
Mélange de thé sencha et riz grillé - *Blend of sencha tea with roasted rice*

T REVIVE *14*
Thé à la citronnelle et au gingembre - *Lemongrass and ginger tea*

THÉ BLANC / WHITE TEA

Jasmin blanc - *White jasmin* *18*

THÉS NOIRS / BLACK TEAS

ALL DAY T - Thé de Ceylan - *Ceylan tea* *14*

COMTE GREY
Thé du Népal à la bergamote - *Nepalese tea with bergamot* *14*

DARJEELING FTGFOP1 *14*
Récolté au pied de l'Himalaya - *From the foothills of the Himalayas*

INFUSIONS / HERBAL TEAS

Verveine ou Camomille - *Verbena or Chamomile* *14*

T RELAX - Tilleul, verveine et camomille - *Linden, verbena and chamomile* *14*

T FOR KIDS - Rooïbos rouge à la vanille et cacao - *Vanilla & cocoa red rooibos* *14*

MOROCCO SPIRIT - Thé vert à la menthe douce - *Green tea with sweet mint* *14*

APÉRITIFS
APERITIF DRINKS

Ricard	*13*
Martini Bianco / Rosso	*13*
Porto rouge	*13*
Porto blanc	*13*
Suze	*13*

CIDRE EN BOUTEILLE
BOTTLED CIDER

Sassy - 33cl.	*12*

BIÈRES PRESSION
DRAUGHT BEERS

Pilsner Bio - Deck & Donohue - 25cl.	*12*
L'aube - Deck & Donohue - 25cl.	*12*

BIÈRES EN BOUTEILLE
BOTTLED BEERS

Hoegaarden - 33cl.	*10*
1664 sans alcool - 33cl.	*10*

CARTE DES SPIRITUEUX
SPIRITS MENU

COGNAC - ARMAGNAC

Hennessy VS	*30*
Hennessy XO	*35*
Darroze Armagnac 20 ans	*28*

CALVADOS

Christian Drouin Très Pomme	*24*

EAUX DE VIE - SPIRITS

Grappa Poli Mirtillo	*26*
Grappa Poli Prugna	*30*
Grappa Po' di Poli Moscato	*28*

WHISKY

Johnnie Walker Black	*18*
Dalmore 18 ans	*50*
Glenmorangie 18 ans	*34*
Macallan 12 ans Sherry Oak	*27*
Bulleit Rye	*30*
Woodford Reserve	*27*
Hibiki Harmony	*50*
Bulleit Bourbon	*27*
Chivas 18 ans	*29*
Jameson Black Barrel	*18*

VODKA

Belvedere	*22*
Guillotine	*30*

GIN

Bombay Sapphire	*16*
Hendrick's	*19*
Tanqueray	*16*

RHUM

Bacardi 4 Años	*18*
Plantation XO	*24*
Zacapa Edición Negra	*19*
Santa Teresa	*32*

TEQUILA

Don Julio Blanco	*19*
Casamigos Reposado	*26*
Don Julio 1942	*45*

LIQUEUR

Amaretto	*22*
Arran Gold	*22*
Acqua di Cedro	*24*
Cointreau	*18*
Get 27	*18*
Grand Marnier	*18*
Chartreuse verte ou jaune	*27*

MENTIONS LÉGALES
LEGAL TERMS

Vegan

Sans gluten / Gluten free

Le registre des origines des viandes et homard et celui des allergènes sont disponibles sur demande.
Les prix sont en euros et s'entendent nets et service compris. Nous n'acceptons pas les règlements par chèque. La liste des allergènes est disponible sur demande.
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 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.

The meat and lobster origin and allergen registers are available upon request.
The prices are in euros, taxes and service included. Payments by check are not accepted. Allergen list is available upon request.
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 15 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. Apéritif 7 cl. Porto, sherry, vin de liqueur 9 cl.

Carte du 26/11/26
Menu dated 26/11/26