

— 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	2024	18
Alsace - Riesling - Engelgarten - Domaine Deiss	2023	23
Pouilly-Fuissé 1er Cru Maréchaude - Domaine Rijckaert	2022	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 - Domaine Renière	2023	16
Bourgogne - Domaine Buisson	2024	19
Saint Joseph - Domaine Goudard	2023	23
Bandol - Domaine Gros Noré	2021	24
Pomerol - Vieux Château Brun	2022	24
Aloxe-Corton - Domaine Comte Sénard	2022	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*

6 gros escargots de Bourgogne XXL  
au beurre persillé 29  
*6 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

Oscièrre 230  
50g

Beluga 450  
30g

# L'APRÈS-MIDI

## AFTERNOON MENU

### LES PLATS / MAIN COURSES

Linguine alle vongole 39

Sole meunière 72

*Meunière Sole*

Suprême de poulet 42  
champignons, épinards,  
parmesan

*Free-range chicken supreme,  
mushroom, spinach, Parmesan*

✿ Bavette de bœuf grillée 39  
sauce Lutèce, pommes frites

*Grilled flank steak with Lutèce  
sauce, french fries*

✿ 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*

✿ ✿ 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*

Cheesecake framboise 14  
*Raspberry cheesecake*

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

✿ Entremets tout chocolat 16  
*All-chocolate entremet*

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

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

Café / Thé gourmand 20 / 21

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 23 / 48  
*Chicken nuggets / caviar Baeri 5g*

Hash browns, crème fraîche, 19  
*Hash browns, crème fraîche*

Focaccia, mortadelle, burrata, pistaches 17  
*Focaccia, mortadella, burrata, pistachios*

Mini-burgers, sauce barbecue, oignons 22  
*Mini burgers, BBQ sauce, onions*

Croustillants de crevettes, sauce épicée au tamarin 20  
*Crispy prawns, spicy sweet sauce*

Jamon Ibérico de Jabugo, pan con tomate 26  
*Iberian ham, toasted bread with tomato*

Sélection de fromages affinés 21  
*Aged cheese selection*

## 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 cannelle, 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 cranberry  
*Apple juice, raspberry and cranberry*

#### PURPLE DRINK LEMONADE 14cl

Soda pêche jasmin, jus de citron, sirop de violette  
*Peach and jasmine 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) <i>Orange, pink grapefruit, lemon</i>	15
--	----

### JUS ET NECTARS / JUICES AND NECTARS

Jus et nectars Alain Milliat: pomme, poire, ananas, abricot, raisin, framboise, mangue, tomate (33 cl) <i>Alain Milliat Juices : apple, pear, pineapple, apricot, grape, raspberry, mango, tomato</i>	15
Jus de concombre, pomme, épinards et kale (24 cl) <i>Cucumber, apple, spinach and kale juice</i>	15
Jus de betterave, citron, gingembre et carotte (24 cl) <i>Beetroot, lemon, ginger and carrot juice</i>	15

## BOISSONS CHAUDES

### HOT BEVERAGES

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

## CARTE DES THÉS - LYDIA GAUTIER

### TEAS MENU

#### THÉS VERTS / GREEN TEAS

KUKICHA	14
Thé japonais aux notes végétales - <i>Japanese tea with green notes</i>	
GENMAICHA	14
Mélange de thé sencha et riz grillé - <i>Blend of sencha tea with roasted rice</i>	
T REVIVE	14
Thé à la citronnelle et au gingembre - <i>Lemongrass and ginger tea</i>	

#### THÉ BLANC / WHITE TEA

Jasmin blanc - <i>White jasmin</i>	18
------------------------------------	----

#### THÉS NOIRS / BLACK TEAS

ALL DAY T - Thé de Ceylan - <i>Ceylan tea</i>	14
COMTE GREY	
Thé du Népal à la bergamote - <i>Nepalese tea with bergamot</i>	14
DARJEELING FTGFOP1	14
Récolté au pied de l'Himalaya - <i>From the foothills of the Himalayas</i>	

#### INFUSIONS / HERBAL TEAS

Verveine ou Camomille - <i>Verbena or Chamomile</i>	14
T RELAX - Tilleul, verveine et camomille - <i>Linden, verbena and chamomile</i>	14
T FOR KIDS - Rooibos rouge à la vanille et cacao - <i>Vanilla &amp; cocoa red rooibos</i>	14
MOROCCO SPIRIT - Thé vert à la menthe douce - <i>Green tea with sweet mint</i>	14

APÉRITIFS  
APERITIF DRINKS

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

CIDRE EN BOUTEILLE  
BOTTLED CIDER

Alain Milliat - 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	15
Hennessy XO	35
Darroze Armagnac 20 ans	28

### CALVADOS

Christian Drouin Très Pomme	24
-----------------------------	----

### EAUX DE VIE - SPIRITS

Grappa Poli Mirtillo	22
Grappa Poli Prugna	22
Grappa Po' di Poli Moscato	22

### WHISKY

Johnnie Walker Black	18
Dalmore 18 ans	50
Glenmorangie 18 ans	34
Macallan 12 ans Sherry Oak	27
Bulleit Rye	28
Woodford Reserve	27
Hibiki Harmony	50
Bulleit Bourbon	27
Chivas 18 ans	29
Jameson Black Barrel	18

## VODKA

Belvedere	22
Guillotine	19

## GIN

Bombay Sapphire	16
Hendrick's	19
Tanqueray	16

## RHUM

Bacardi 4 Años	18
Plantation XO	24
Zacapa Edición Negra	19
Santa Teresa	30

## TEQUILA

Don Julio Blanco	19
Casamigos Reposado	26
Don Julio 1942	45

## LIQUEUR

Amaretto	18
Arran Gold	18
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 22/05/26*

*Menu dated 22/05/26*

