

— 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

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

ASSIETTE DE L'ÉCAILLER

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

HOMARDIER

5 Crevettes  
3 Langoustines  
Bulots  
Demi-homard  
89



Vegan



Sans gluten

Le registre des origines des viandes est disponible sur simple demande. Les crevettes roses et le saumon grillé sont issus 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 11 / 12 / 25

## À PARTAGER

Jamón ibérico de Bellota 39  
*pain à la tomate*

Tarama d'oursin 20  
*et fines herbes*

Huîtres façon Rockefeller 23  
*épinards, tabasco et parmesan*

## CAVIAR

Baeri 160  
*Maison Prunier, 30g*

Osciètré 230  
*Maison Prunier, 50g*

Beluga 425  
*Maison Kaviari, 30g*

## HORS D'ŒUVRE

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

Œuf parfait à la truffe 28  
*topinambour et champignons*

Soupe de poissons 29  
*croûtons, rouille safranée et emmental*

Saumon fumé des îles Féroé 29  
*crème citronnée*

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

✿ Palourdes en persillade 22  
*cuisinées minute*

Cuisses de grenouille 38  
*sauce satay*

6 gros escargots de Bourgogne XXL 29  
*beurre persillé*

## VÉGÉTAL

✿ Avocat vinaigrette 18  
*au citron et riz soufflé*

✿ 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) 66*

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

✿ Tartare de bar / avec caviar Baeri 32 / 72  
*vinaigrette Calamansi*

## SALADES

✿ Salade Joséphine 24  
*avocat, chou chinois, coriandre, pomme, betterave*

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

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

✿ Salade d'hiver 26  
*Butternut, halloumi, noix de cajou, pomme*

## POISSONS ET FRUITS DE MER

Noix de Saint-Jacques rôties 52  
*sauce vierge aux agrumes et topinambours*

Pavé de saumon grillé «label rouge» 39  
*sauce «Café de Paris» et légumes verts*

Linguine alle vongole 39

## LE HOMARD

✿ Flambé au brandy 95  
*cuit dans ses sucs*

✿ Rôti à la truffe noire 130  
*Melanosporum*

Linguine au homard  
demi 54 / entier 104  
*épinards, curry breton et piment d'Espelette*

## LA SOLE

Meunière 72  
*beurre noisette, persil et citron*

À la grenobloise 72  
*câpres, croûtons et citron*

Sauce Champagne 88  
*avec caviar Baeri (10g) 135*

## PLATS À PARTAGER

Épaule d'agneau confite 115  
*au romarin et légumes fondants - pour deux*

✿ Entrecôte Argentine / façon «surf and turf» 125 / 155  
*sauce au poivre ou tartare - pour deux*

✿ Pêche du jour 119  
*au naturel ou flambée au Pastis - pour deux, 1kg*

## VIANDES ET VOLAILLES

✿ Suprême de poulet fermier 42  
*champignons, épinards et parmesan*

✿ Bavette de bœuf grillée 39  
*sauce Lutèce et pommes frites*

✿ Quasi de veau 44  
*aux parfums d'Asie*

Vol-au-vent de volaille au ris de veau 52  
*champignons de Paris et sauce à la truffe noire*

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

## ✿ GARNITURES - 10

Pommes frites

Haricots verts

Salade verte

Riz basmati

Mousseline de pomme de terre

Fricassée de légumes

— BRASSERIE —  
LVTETIA

🌿 SHELLFISH AND SEAFOOD

Crab 32  
*whole, with homemade mayonnaise*

Langoustines 28  
*poached - 5 pieces*

Lobster 85  
*whole, served chilled*

Whelks 15  
*350g*

Clams 18  
*6 pieces*

Organic prawns 28  
*Madagascar - 5 pieces*

🌿 OYSTERS FROM FRANCE - 6 PIECES

Spéciales Boutrais n°4 24  
*Bay of Mont-Saint-Michel*

Spéciales Gillardeau n°4 33  
*Charente-Maritime*

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

Flat oysters n°2 24  
*Prat ar Coum, Finistère*

Veules-les-Roses n°3 27  
*Normandy*

🌿 SEAFOOD PLATTERS

TASTING

2 Flat oysters n°2  
2 Spéciales Boutrais n°4  
2 Fines de Claire n°3  
26

PETIT BAIGNEUR

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

GRAND BAIN

2 Veules-les-Roses n°3  
2 Fines de Claire n°3  
2 Spéciales Gillardeau n°4  
2 Flat oysters n°2  
6 Clams, 6 Prawns  
2 Langoustines, whelks  
Whole crab  
*or*  
Half lobster  
*128 - for 2*

FISHERMAN'S PLATE

3 Fines de Claire n°3  
Whelks  
3 Prawns  
Sea urchin tarama  
35

LOBSTER PLATTER

5 Prawns  
3 Langoustines  
Whelks  
Half lobster  
89



Vegan



Gluten-free

*The list of meat origins is available upon request.*

*The pink shrimp and grilled salmon are sourced from organic farming. The list of allergens is available upon request.*

*All prices are listed in euros, inclusive of taxes and service. Please note that payments by check are not accepted.*

*Menu : 11 /12 /25*

## SHARING PLATES

Jamón ibérico de Bellota 39  
*tomato bread*

Sea urchin tarama 20  
*fresh herbs*

Oysters Rockefeller style 23  
*spinach, tabasco, parmesan*

## CAVIAR

Baeri caviar 160  
*Prunier, 30g*

Oscietra caviar 230  
*Prunier, 50g*

Beluga caviar 425  
*Kaviari, 30g*

## STARTERS

Traditional onion soup  
*emmental gratin*

21

Perfect truffle egg 28  
*Jerusalem artichoke and mushrooms*

Fish soup with croutons  
*saffron rouille and cheese*

29

Smoked salmon from Faroe Islands 29  
*light citrus cream*

Duck foie gras  
*seasonal fruits and toasts*

32

✿ Clams 22  
*parsley butter*

Frog legs  
*satay sauce*

38

6 Snails from Burgundy XXL 29  
*herb butter*

## VEGETARIAN

✿ Avocado 18  
*lemon vinaigrette  
and puffed rice*

✿ Seasonal velouté 17

✿ Vegetable couscous 29  
*berber spices*

## RAW OR LIGHTLY COOKED

Flank steak tartare 28  
*Baeri caviar (8g) 66*

Lightly cooked tuna fillet 34  
*sesame seeds*

✿ Seabass tartare / with Baeri caviar 32 / 72  
*Calamansi vinaigrette*

## SALADS

✿ Joséphine salad 24  
*avocado, Chinese cabbage,  
coriander, apple, beetroot*

✿ Juliette salad 36  
*lightly cooked tuna, green beans, crudités, olives,  
parmesan*

✿ Ernest salad 57  
*lobster, cucumber, avocado, grapefruit, ginger,  
spicy mayonnaise*

✿ Winter salad 26  
*butternut squash, halloumi, cashew nuts, apple*

## FISH AND SEAFOOD

Roasted scallops 52  
*Citrus vierge sauce and Jerusalem artichokes*

Grilled « label rouge » salmon 39  
*«Café de Paris» sauce and green vegetables*

Linguine alle vongole 39

## LOBSTER

✿ Flambéed 95  
*brandy*

✿ Roasted with black truffle 130  
*Melanosporum*

Lobster linguine  
half 54 / whole 104  
*spinach, curry and Espelette pepper*

## SOLE

Meunière 72  
*brown butter, parsley,  
and lemon*

Grenobloise style 72  
*capers, croutons,  
and lemon*

Champagne sauce 88  
*Baeri caviar (10g) 135*

## TO SHARE

Slow-cooked lamb shoulder 115  
*with rosemary and melting vegetables - for 2*

✿ Argentine ribeye / surf and turf style 125 / 155  
*pepper sauce or tartare - for 2*

✿ Catch of the day 119  
*plain or flambéed with Pastis - for 2, 1kg*

## MAINS

✿ Supreme of free-range chicken 42  
*mushrooms, spinach and parmesan*

✿ Grilled beef flank steak 39  
*«Lutèce» sauce and French fries*

✿ Veal rump 44  
*with Asian flavor*

Poultry and veal sweetbread vol-au-vent 52  
*Paris mushrooms and black truffle sauce*

✿ Beef fillet / Rossini style 59 / 69  
*pepper sauce and baby potatoes*

## ✿ SIDES - 10

French fries

Green beans

Green salad

Basmati rice

Mashed potatoes

Vegetable fricassée