

LVTETIA



## Menu Lutetia

<https://lacarte.menu>

45 boulevard Raspail, 75006 Paris, France, Paris 6e Arrondissement  
+33149544692,+33149544600,+33149544676 -  
<https://www.hotellutetia.com/fr/gastronomie-paris;brasserie/>



Le restaurant de Paris 6e Arrondissement propose **194** différents **plats et boissons** sur [la carte](#) pour un prix moyen de 28 €. Un restaurant parisien qui propose des plats moyens, un service parfois distrait et un environnement animé, voire trop bondé. Certains plats, comme la soupe de potiron fade et le foie immangeable, ne sont pas à la hauteur du prix très élevé. Cependant, l'accueil agréable et les plats frais et savoureux font de ce restaurant une belle découverte malgré ses défauts. La décoration moderne alliée à la tradition crée une ambiance exceptionnelle pour une brasserie de qualité. Des plats comme le homard et la bavette sont servis avec des accompagnements adaptés et appréciés. Les desserts sont délicieux. Dans l'ensemble, une bonne expérience qui mérite d'être revisitée.

# Menu Lutetia



## Soupes

GAZPACHO

## Pâtes

LINGUINE AUX PALOURDES

36 €

## Végétarien

ASPERGES AU PARMESAN

## Antipasti

BURRATA

## Boissons

VERRE DE VIN

## Entrées & Salades

FRITES

## Poulet

POULET À L'ANANAS

## Apéritif

TARTARE

## Poisson

BAR

## Dessert

POUDING AU CARAMEL

## Heure Heureuse

LE CRABE

## Thés Noirs

L'ESPOIR DE DARJEELING  
MARGARET

10 €

## Eau

PERRIER

## Champagne

DOM PÉRIGNON 2009

49 €

## Thé

SENCHA ARIAKE

10 €

## Simple

RUINART BLANC DE BLANCS

39 €

## Rose

VEUVE CLICQUOT VINTAGE ROSÉ  
2008

30 €

## CORDIALS

CASSIS

## Green Tea

LONG JING

12 €

## Les Théacute;s

BLUE OF LONDON

10 €

## Breuvages

CHOCOLAT CHAUD CHOCOLAT  
CHAUD

15 €

# Menu Lutetia



## Garnitures

POMMES FRITES, MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE, HARICOTS VERTS, FRICASSÉE DE LÉGUMES, SALADE VERTE, RIZ BASMATI

8 €

## French

FOIE GRAS

## Plateaux De Fruits De Mer

DÉGUSTATION D'HUÎTRES

26 €

## Eaux

CHÂTELDON

## La Carte Des Plats En Petites Portions Dégustation

LA SAINT JACQUES

## Thé Bleu / Blue Tea

BUTTERFLY OF TAIWAN

12 €

## Les Jus Et Nectars / Juices And Nectars

POMME, ABRICOT, RAISIN BLANC,  
ANANAS, TOMATE JAUNE,  
FRAMBOISE, MANGUE APPLE,  
APRICOT, WHITE GRAPE,  
PINEAPPLE, YELLOW TOMATO,  
RASPBERRY, MANGO

12 €

## Fruits De Mer

TOURTEAU MAYONNAISE

27 €

## Entrées & salades

GASPACHO ANDALOU

18 €

## Shellfish And Crustacean

PETIT BAIGNEUR

49 €

## L'acqua

BADOIT ROUGE

## Thés Blancs

BAI MU DAN

14 €

## Sans Théine

ROOIBOS DES VAHINÉS

10 €

## Boissons Non Alcoolisées

ÉVIAN

BADOÎT

## Accompagnements

PURÉE DE POMMES DE TERRE

ASPERGES GRILLÉES

## Boissons Chaudes

CAFÉ

THÉ

## Champagne / Champagne

TAITTINGER CUVÉE LUTETIA  
EXTRA BRUT 2008

24 €

VEUVE CLICQUOT CARTE JAUNE

26 €

# Menu Lutetia



## Thés Verts / Green Teas

GENMAICHA YAMA 10 €

GRAND JASMIN CHUN FENG 14 €

## Thés Noirs / Black Teas

GRAND YUNNAN IMPERIAL 12 €

PU ERH IMPERIAL 14 €

## Salades

SALADE DE THON

SALADE D'ACCOMPAGNEMENT

SALADE JOSÉPHINE 22 €

## Menu Saint-Germain

PLAT DE VIANDE OU DE POISSON  
AVEC UN ACCOMPAGNEMENT DE  
SAISON MEAT OR FISH DISH WITH  
SEASONAL SIDE DISH 32 €

AVEC UN DESSERT ET UN CAFÉ  
WITH A DESSERT AND A COFFEE 45 €

AVEC LES GOURMANDISES RIVE  
GAUCHE WITH A COFFEE AND OUR  
MINI PASTRIES 49 €

## Salade César

ROMAINE, PARMESAN ET SAUCE  
CÉSAR ROMAINE LETTUCE,  
PARMESAN AND CAESAR  
DRESSING 28 €

À LA VOLAILLE JAUNE DES  
LANDES WITH CORN-FED CHICKEN 36 €  
FROM THE LANDES REGION

AUX CREVETTES CARABINEROS  
WITH CARABINEROS PRAWNS 48 €

## Les Jus De Légumes Et Fruits Bio / Organic

## Vegetable And Fruit Juices

CÉSAR: FENOUIL, POMME,  
ÉPINARD, CITRON CÉSAR:  
FENNEL, APPLE, SPINACH, LEMON 12 €

SUZANNE : BETTERAVE, POMME,  
CAROTTE, CITRON SUZANNE:  
BEETROOT, APPLE, CARROT,  
LEMON 12 €

VICTOR : CAROTTE, POMME,  
GINGEMBRE, CITRON VICTOR:  
CARROT, APPLE, GINGER, LEMON 12 €

## Catégorie De Restaurant

### DESSERT

MÉDITERRANÉEN

SANS GLUTEN

## Les Plateaux

ASSIETTE DE L'ÉCAILLER 29 €  
HOMARDIER 62 €  
GRAND BAIN 98 €  
PLEIN LARGE 169 €

## Coquillages & Crustacés

BULOTS, 350 G 15 €  
PALOURDES, LES 6 18 €  
BOUQUET DE CREVETTES ROSES,  
LES 6 21 €  
LANGOUSTINES POCHÉES, LES 5 28 €

## Accompagnements / Side Dishes

FRITES FRANÇAISES FRITES 10 €

POMMES PURÉE AU BEURRE  
GOURMET MASHED POTATOES 10 €

# Menu Lutetia



COCOTTE DE LÉGUMES DE SAISON SEASONAL VEGETABLES CASSEROLE 10 €

CHAMPIGNONS AUX HERBES SAUTÉED MUSHROOMS WITH HERBS 10 €

## Boissons Chaudes / Hot Beverages

RISTRETTO, EXPRESSO OU DÉCAFÉINÉ «LA TIERRA BIO» 9 €

DOUBLE EXPRESSO «LA TIERRA BIO» 11 €

CAFÉ LATTE «LA TIERRA BIO» 11 €

CAPPUCCINO «LA TIERRA BIO» 11 €

## PRINCIPAL

COUPE DE CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT VINTAGE ROSÉ 2008

LA TARTE FINE

LA VOLAILLE DE LA COUR D'ARMOISE

LE CASSIS

MIGNARDISES, CAFÉ ET THÉ

## Cocktails / Cocktails

MOJITO DE SAISON SEASONAL MOJITO 26 €

RIVE GAUCHE VODKA GUILLOTINE, LIQUEUR ST-GERMAIN, SHRUB AUX AGRUMES ET CÉLERİ, CHAMPAGNE GUILLOTINE VODKA, 26 € ST-GERMAIN LIQUOR, SHRUB FLAVORED WITH CITRUS AND CELERY, CHAMPAGNE

WHITE NEGRONI GIN, VERMOUTH BLANC, DRY VERMOUTH, ITALICUS GIN, WHITE VERMOUTH, DRY VERMOUTH, ITALICUS 26 €

BLOODY MARY SIGNATURE SIGNATURE BLOODY MARY 26 €

GIN TONIC PARFUMÉ FLORAL GIN AND TONIC 26 €

## Sodas / Soft Drinks

COCA-COLA, COCA-COLA LIGHT ET ZÉRO, ORANGINA 10 €

EXILIA LIMONADE BIO EXILIA ORGANIC LEMONADE 10 €

JAX COCO (EAU DE COCO) COCONUT WATER 10 €

SCHWEPPES TONIC, GINGER ALE, GINGER BEER, BITTER LEMON 10 €

ARCHIBALD TONIC, RED BULL 10 €

## Huîtres De France

6 UTAH BEACH N° 3, SAINTE-MARIE-DU-MONT, NORMANDIE 21 €

6 SPÉCIALES GILLARDEAU N° 3, CHARENTE-MARITIME 30 €

6 FINES DE CLAIRE N° 3, MARENNE OLÉRON, PATTEDOIE PÈRE ET FILS 21 €

6 PLATES DE BELON N° 2, PRAT-AR-COUM, YVON MADEC 24 €

6 VEULES-LES-ROSES N° 3, NORMANDIE 24 €

## Bières Et Cidre / Beers And Cider

QUATRE ÉLÉMENTS TRIFAL, BRASSÉE À COLOMBES QUATRE ÉLÉMENTS TRIFAL, BREWED IN COLOMBES (LOCAL) 14 €

AMBRÉE DE LA BRASSERIE BARGE, BRASSÉE À RAMBOUILLET AMBER FROM BARGE BREWERY, BREWED IN RAMBOUILLET (LOCAL) 14 €

KYOTO WHITE YUZU (JAPON) KYOTO WHITE YUZU (JAPAN) 14 €

# Menu Lutetia



BLACK ISLE IPA SANS GLUTEN BIO ÉCOSSE) BLACK ISLE IPA ORGANIC GLUTEN FREE SCOTLAND)	14 €
BROOKLYN BLONDE (NEW-YORK) BROOKLYN LAGER (NEW-YORK)	14 €
CIDRE BIO SASSY L'ANGÉLIQUE (NORMANDIE) SASSY L'ANGÉLIQUE ORGANIC CIDER (NORMANDY)	12 €

## Entrées

	AVOCAT VINAIGRETTE AU CITRON ET RIZ SOUFFLÉ	18 €
	BELLE ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ, CRÈME LÉGÈRE CITRONNÉE	27 €
	PALOURDES CUISINÉES MINUTE À LA PERSILLADE	22 €
	ESCARGOTS DE BOURGOGNE LABEL ROUGE, BEURRE PERSILLÉ	19 €
	3 HUÎTRES FUMÉES, CRÈME ÉPAISSIE AU VINAIGRE DE KOMBU	19 €
	CAVIAR OSCIÈTRE 30G, BLINIS ET CRÈME LÉGÈRE	140 €
	CRABE	
	PÉTONCLES GÉANTS	

## Les Entrées

TARAMA D'OURSIN ET FINES HERBES	
CARPACCIO DE MELON FRANÇAIS NATURE	18 €
CARPACCIO DE MELON AVEC JAMBON DE PARME	32 €
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT AUX FRUITS DE SAISON ET SES TOASTS	34 €
TRADITIONNELLE SOUPE GRATINÉE À L'OIGNON	21 €

BURRATA DES POUILLES, FRAISES, ROQUETTE ET BALSAMIQUE	26 €
TARTARE DE BAR, VINAIGRETTE CALAMANSI	29 €
SOUPE DE POISSONS, CROÛTONS, ROUILLE SAFRANÉE ET EMMENTAL	24 €
HOMARD BLEU ENTIER EN BELLEVUE	59 €

## Ces Types De Plats Sont Servis

	DESSERTS
	POULET
	VIANDE
	HOMARD
	POULET RÔTI
	POISSON
	HUÎTRES
	STEAK DE THON
	SALADE
	PÂTES
	PAIN

## Plat Principal

	TATAKI DE THON AUX PARFUMS D'ASIE	36 €
	BEEF GRILLED RUMP STEACK, SEAWEED BUTTER AND CHICKPEA FRIES	58 €
	TURBOT RÔTI MIJOTÉ AUX ARTICHAUTS ET COQUILLAGES	48 €
	PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ ET HARICOTS VERTS PERSILLÉS	37 €
	HOMARD BLEU ENTIER RÔTI DANS SES SUCS, POMMES FRITES	64 €

# Menu Lutetia



SALADE JULIETTE MI-CUIT DE THON	32 €
SALADE JULIETTE DEMI-HOMARD, LINGUINE AU HOMARD BLEU DEMI	48 €
LINGUINE AU HOMARD BLEU ENTIER	42 €
Couscous de légumes aux épices berbères	64 €
CARPACCIO DE BOEUF CHAROLAIS ROQUETTE, OLIVES TAGGIASCHE ET PARMESAN	26 €
STEAK TARTARE DANS LA BAVETTE ET SES CONDIMENTS	32 €
UPRÈME DE POULET JUS MOUTARDÉ À L'ESTRAGON ET MOUSSELLINE DE POMMES DE TERRE	28 €
PICCATA DE VEAU AU CITRON ET À LA SAUGE	39 €
BAVETTE DE BOEUF GRILLÉE, SAUCE LUTÈCE ET POMMES FRITES	41 €
FILET DE BOEUF SAUCE AU POIVRE, POMMES GRENAILLE	59 €
BIG BEN	10 €

BISCUIT  
ÉPINARD  
MOUTARDE  
THON  
BEURRE  
PARMESAN  
TOMATE

## Principal

GLASS OF PINK CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT VINTAGE ROSÉ 2008	
FINE TART	
CHICKEN FROM THE COUR D'ARMOISE DELICACIES, COFFEE AND TEA	
THON ROUGE EN TARTARE, AVOCAT ET VINAIGRETTE PONZU RED TUNA TARTAR WITH AVOCADO AND PONZU DRESSING	30 €
ANCHOIS PISSALADIÈRE, OIGNONS, POUTARGUE ET MENTHE FRAÎCHE BOTTARGA AND ONIONS PIZZETTE WITH ANCHOVIES AND FRESH MINT	24 €
BAR FINES TRANCHES À CRU, AGRUMES, BEURRE DE MISO ET POIVRE VOATSIPERIFERY RAW SEABASS SLICES WITH CITRUS, MISO BUTTER AND VOATSIPERIFERY PEPPER	28 €
DAURADE RÔTIE, ÉCRASÉ DE TOPINAMBOURS, POIRE NASCHI, NOISETTE ET LIVÈCHE SEABREAM WITH JERUSALEM ARTICHOKE MASH, NASCHI PEAR, HAZELNUT AND LOVAGE	35 €

## Ingrédients Utilisés



FRUIT DE MER	
AVOCAT	
BANANE	
MOZZARELLA	
POMMES DE TERRE	
CREVETTES	
ESCARGOT	
LÉGUMES	
LÉGUMES	
CHOCOLAT	
FRAMBOISE	
SAINT-JACQUES POÊLÉES, CHOU-FLEUR RÔTI, ÉMULSION DE CURRY DE CEYLAN ET COMBAWA ROASTED SCALLOPS AND CAULIFLOWER, CURRY AND COMBAWA EMULSION	36 €

# Menu Lutetia



FOIE GRAS EN TERRINE, FRUITS DE SAISON, POIVRE SARAWAK ET PAIN DE CAMPAGNE TOASTÉ FOIE GRAS TERRINE WITH SEASONAL FRUITS, SARAWAK BLACK PEPPER AND TOASTED COUNTRY BREAD	32 €	SUCRINE AU NATUREL, RADIS ROSES, HUILE D'OLIVE VIERGE ET CITRON BABY LETTUCE, PINK RADISHES, VIRGIN OLIVE OIL AND LEMON	16 €
TARTARE DE BŒUF AVEC SES CONDIMENTS, CROUSTILLANTS AU PIMENTON, FRITES OU SALADE PREPARED BEEF FILET TARTAR, PIMENTON CRISPS, WITH FRENCH FRIES OR SALAD	35 €	AVOCAT EN TRANCHES, PICKLES DE CITRON SLICED AVOCADO WITH PICKLED LEMONS*	16 €
CLUB RASPAIL PAIN AUX CÉRÉALES, BACON, AVEC FRITES OU SALADE CLUB SANDWICH, WHOLE GRAIN BREAD, BACON, WITH FRENCH FRIES OR SALAD		BETTERAVES MULTICOLORES, CAILLÉ DE BREBIS ET VINAIGRETTE À L'HIBISCUS HEIRLOOM BEETROOTS WITH SHEEP'S YOGURT AND HIBISCUS DRESSING	24 €
LVT BURGER BŒUF CHAROLAIS, BACON, BEAUFORT ET SAUCE RIVE GAUCHE, FRITES OU SALADE CHAROLAIS BEEF, BACON, BEAUFORT CHEESE AND RIVE GAUCHE SAUCE, WITH FRENCH FRIES OR SALAD	38 €	L'ŒUF 63° SHIMEJI, COULIS TRUFFÉ, ÉMULSION NOISETTE ET POUDRE DE BADIANE 63°C EGG WITH SHIMEJI MUSHROOMS, TRUFFLED COULIS, HAZELNUT EMULSION AND STAR ANISE POWDER	28 €
FILET DE BŒUF CHAROLAIS RÔTI AU FOIN, OIGNONS FUMÉS, SAUCE AU POIVRE PHU QUOC ET POMMES GAUFRETTES HAY-ROASTED BEEF TENDERLOIN, SMOKED ONIONS, PHU QUOC PEPPER AND POTATO WAFERS	55 €	RISOTTO COURGE D'HOKKAIDO, TANDOORI, GIROLLES ACIDULÉES ET YAOURT AUX BAIES DE MA KHAEN SQUASH RISOTTO, PICKLED GIROLLES, TANDOORI AND MA KHAEN BERRIES YOGURT	32 €
AGNEAU FILET RÔTI, POLENTA AU CITRON CONFIT ET JEUNES CAROTTES À LA FLEUR D'ORANGER ROASTED LAMB LOIN WITH CANDIED LEMON POLENTA, CARROTS AND ORANGE BLOSSOM	48 €	PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS ET CHUTNEY SELECTION OF AGED CHEESES AND CHUTNEY	24 €
VOLAILLE POCHÉE, EN CROÛTE DE GRUÉ DE CACAO ET SOBATCHA, SALSIFIS RÔTIS COCOA SOBATCHA CRUSTED POACHED POULTRY, WITH ROASTED SALSIFIES	40 €	LE BABA INFUSÉ AU RHUM VIEUX ET CRÈME LÉGÈRE TONKA RUM BABA WITH LIGHT WHIPPED TONKA CREAM	18 €
QUINOA BIO EN SALADE, CONCOMBRE, FENOUIL ET VINAIGRETTE KALAMANSI ORGANIC QUINOA SALAD WITH CUCUMBER, FENNEL AND KALAMANSI DRESSING*	22 €	LA POIRE POCHÉE À L'HIBISCUS ET SON ÉMULSION HERBACÉE HIBISCUS POACHED PEAR, HERBAL FOAM	18 €
		LE CHOCOLAT CRÉMEUX 71% SÉLECTION LUTETIA ET CRÈME GLACÉE CARDAMOME 71% LUTETIA SELECTION CHOCOLATE, CARDAMOM ICE CREAM	18 €
		LES AGRUMES MERINGUE CROQUANTE, CRÈME KALAMANSI ET SORBET MIKAN YUZU CRISPY MERINGUE, KALAMANSI CREAM, MIKAN YUZU SORBET	18 €

# Menu Lutetia



**LES GOURMANDISES RIVE  
GAUCHE VOTRE CHOIX DE CAFÉ  
OU THÉ ACCOMPAGNÉ DE NOS  
MINI PÂTISSERIES COFFEE OR TEA 22 €  
OF YOUR CHOICE WITH OUR MINI  
PASTRIES**

---

## Lutetia

45 boulevard Raspail, 75006  
Paris, France, Paris 6e  
Arrondissement

Fait avec [Carte](#)

**Heures d'ouverture:**  
Lundi 12:00-14:15  
Mardi 12:00-14:15  
Mercredi 12:00-14:15  
Jeudi 12:00-14:15  
Vendredi 12:00-14:15  
Samedi 12:00-14:45  
Dimanche 12:00-14:45

