

LVTETIA



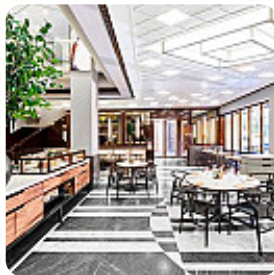
Menu Lutetia

<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 CAMEL

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 Thés

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

BADOÏT

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: 12 €
FENNEL, APPLE, SPINACH, LEMON

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

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

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 10 €
CASSEROLE

CHAMPIGNONS AUX HERBES 10 €
SAUTÉED MUSHROOMS WITH
HERBS

Boissons Chaudes / Hot Beverages

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

DOUBLE EXPRESSO «LA TIERRA 11 €
BIO»

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 26 €
MOJITO

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

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

BLOODY MARY SIGNATURE 26 €
SIGNATURE BLOODY MARY

GIN TONIC PARFUMÉ FLORAL GIN 26 €
AND TONIC

Sodas / Soft Drinks

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

EXILIA LIMONADE BIO EXILIA 10 €
ORGANIC LEMONADE

JAX COCO (EAU DE COCO) 10 €
COCONUT WATER

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

ARCHIBALD TONIC, RED BULL 10 €

Huîtres De France

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

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

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

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

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

Bières Et Cidre / Beers And Cider

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

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

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

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 €

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 €

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

Ces Types De Plats Sont Servis



DESSERTS
POULET
VIANDE

HOMARD

POULET RÔTI

POISSON

HUÎTRES

STEAK DE THON

SALADE

PÂTES

PAIN

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 €
---	------

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,	48 €
LINGUINE AU HOMARD BLEU DEMI	42 €
LINGUINE AU HOMARD BLEU ENTIER	64 €
COUSCOUS DE LÉGUMES AUX ÉPICES BERBÈRES	26 €
CARPACCIO DE BOEUF CHAROLAIS ROQUETTE, OLIVES TAGGIASCHE ET PARMESAN	32 €
STEAK TARTARE DANS LA BAVETTE ET SES CONDIMENTS	28 €
UPRÊME DE POULET JUS MOUTARDÉ À L'ESTRAGON ET MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE	39 €
PICCATA DE VEAU AU CITRON ET À LA SAUGE	41 €
BAVETTE DE BOEUF GRILLÉE, SAUCE LUTÈCE ET POMMES FRITES	39 €
FILET DE BOEUF SAUCE AU POIVRE, POMMES GRENAILLE	59 €
BIG BEN	10 €

Ingrédients Utilisés



- FRUIT DE MER
- AVOCAT
- BANANE
- MOZZARELLA
- POMMES DE TERRE
- CREVETTES
- ESCARGOT
- LÉGUMES
- LÉGUMES
- CHOCOLAT
- FRAMBOISE

- 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 30 €
- RED TUNA TARTAR WITH AVOCADO AND PONZU DRESSING
- ANCHOIS PISSALADIÈRE, OIGNONS, POUTARGUE ET MENTHE FRAÎCHE BOTTARGA AND 24 €
- ONIONS PIZZETTE WITH ANCHOVIES AND FRESH MINT
- BAR FINES TRANCHES À CRU, AGRUMES, BEURRE DE MISO ET POIVRE VOATSIPERIFERY RAW 28 €
- SEABASS SLICES WITH CITRUS, MISO BUTTER AND VOATSIPERIFERY PEPPER
- DAURADE RÔTIE, ÉCRASÉ DE TOPINAMBOURS, POIRE NASCHI, NOISETTE ET LIVÈCHE SEABREAM 35 €
- WITH JERUSALEM ARTICHOKE MASH, NASCHI PEAR, HAZELNUT AND LOVAGE
- SAINT-JACQUES POÊLÉES, CHOU-FLEUR RÔTI, ÉMULSION DE CURRY DE CEYLAN ET COMBAWA 36 €
- ROASTED SCALLOPS AND CAULIFLOWER, CURRY AND COMBAWA EMULSION

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 €

TARTARE DE BŒUF AVEC SES CONDIMENTS, CROUSTILLANTS AU PIMENTON, FRITES OU SALADE PREPARED BEEF FILET TARTAR, PIMENTON CRISPS, WITH FRENCH FRIES OR SALAD 35 €

CLUB RASPAIL PAIN AUX CÉRÉALES, BACON, AVEC FRITES OU SALADE CLUB SANDWICH, WHOLE GRAIN BREAD, BACON, WITH FRENCH FRIES OR SALAD

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 €

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 €

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 €

VOLAILLE POCHÉE, EN CROÛTE DE GRUÉ DE CACAO ET SOBATCHA, SALSIFIS RÔTIS COCOA SOBATCHA CRUSTED POACHED POULTRY, WITH ROASTED SALSIFIES 40 €

QUINOA BIO EN SALADE, CONCOMBRE, FENOUIL ET VINAIGRETTE KALAMANSI ORGANIC QUINOA SALAD WITH CUCUMBER, FENNEL AND KALAMANSI DRESSING* 22 €

SUCRINE AU NATUREL, RADIS ROSES, HUILE D'OLIVE VIERGE ET CITRON BABY LETTUCE, PINK RADISHES, VIRGIN OLIVE OIL AND LEMON 16 €

AVOCAT EN TRANCHES, PICKLES DE CITRON SLICED AVOCADO WITH PICKLED LEMONS* 16 €

BETTERAVES MULTICOLORES, CAILLÉ DE BREBIS ET VINAIGRETTE À L'HIBISCUS HEIRLOOM BEETROOTS WITH SHEEP'S YOGURT AND HIBISCUS DRESSING 24 €

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 €

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 €

PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS ET CHUTNEY SELECTION OF AGED CHEESES AND CHUTNEY 24 €

LE BABA INFUSÉ AU RHUM VIEUX ET CRÈME LÉGÈRE TONKA RUM BABA WITH LIGHT WHIPPED TONKA CREAM 18 €

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

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

Fait avec [Carte](#)

