



BAR JOSÉPHINE



**CHAMPAGNES
ET VINS AU VERRE
CHAMPAGNES
AND WINES BY THE GLASS**

15 CL

CHAMPAGNES AU VERRE
CHAMPAGNE BY THE GLASS

Taittinger - Extra Brut
Cuvée Lutetia 26 €

Bollinger - Brut
Spécial Cuvée 28 €

Billecart Salmon - Brut
Rosé 32 €

Ruinart
Blanc de Blancs 56 €



VINS BLANCS AU VERRE
WHITE WINES BY THE GLASS

Alsace
Riesling “Engelgarten” - Domaine Deiss - 2023 22 €

Sancerre
Alpha Omega - Domaine Guillaurent-Fargette - 2022 23 €

Chablis 1^{er} cru
Fourchaume - Domaine Vrignaud - 2021 26 €

Meursault
Domaine JM Bouzereau - 2022 34 €



VIN MOELLEUX AU VERRE
RED WINES BY THE GLASS

Alsace Vendanges Tardives
Gewurztraminer - Domaine Léon Beyer 2018 23 €

VINS ROSÉS AU VERRE
ROSÉ WINES BY THE GLASS

Bandol

Château Pibarnon - 2022 19 €

Côtes de Provence

Château Minuty Rosé et Or - 2023 19 €



VINS ROUGES AU VERRE
RED WINES BY THE GLASS

Chianti

San Giusto a Rentennano - 2022 24 €

Pomerol

Vieux Château Brun - 2021 25 €

Saint-Joseph

Domaine Grippa - 2022 25 €

Savigny-les-Beaune

Domaine Patrick Javillier - 2022 28 €

Côte-Rôtie

François et fils - 2022 32 €



**PARTITIONS
GOURMANDES
GOURMET
SCORES**

**De 17h00 à 22h45
From 5 pm to 10.45 pm**

Tarama blanc à la truffe / 19 €
White truffled tarama

Tacos au guacamole et coriandre / 21 €
Guacamole tacos and coriander

Pani puri à la chaire de crabe / 24 €
Crab meat pani puri

Pizzetta au thon, stracciatella et truffe / 24 €
Truffled pizza, stracciatella and tuna

Ceviche de thon à la péruvienne / 22 €
Tuna ceviche peruvian style

Mini-burgers, sauce barbecue et oignons / 21 €
Mini burgers, BBQ sauce and onions

Croustillants de crevettes, sauce épicée au tamarin / 18 €
Crispy prawns, spicy sweet sauce

Jamon ibérico de Jabugo, pan con tomate / 26 €
Iberian ham, toasted bread with tomatoes

Caviar de la Maison Prunier, blinis et crème légère
Baeri 30g ou Oscietre 50g / 140/210 €
Baeri 30g, or Oscietre 50g caviar, blinis and light cream

Sélection de fromages affinés / 21 €
Aged cheese selection



Concorde et meringue au chocolat / 18 €
Concorde cake and chocolate meringue

Tarte aux fruits de saison / 20 €
Seasonal fruit tart

Fraises et framboises, crème Chantilly / 22 €
Strawberries and raspberries, whipped cream

OYSTER SPECIALS / 3 PIÈCES

Classic Gillardeau N°3 / 15 €

Bloody Mary Oyster / 18 €

Thai Oyster / 18 €

Caviar Oysters / 45 €

Oyster "Meunière" / 18 €



SASHIMI / 3 PIÈCES

Thon / Tuna / 12 €

Saumon Label rouge / "Label rouge" salmon / 12 €

Assortiment de 6 sashimi / Selection of 6 sashimi / 24 €



SUSHI (NIGIRI) / 3 PIÈCES

Thon / Tuna / 18 €

Saumon Label rouge / "Label rouge" salmon / 18 €

Assortiment de 6 nigiri / Selection of 6 nigiri / 32 €



CALIFORNIAN MAKI (URAMAKI) / 8 PIÈCES

Végétarien, avocat épicé, agrumes et herbes / 22 €

Vegetarian, spicy avocado, citrus fruits and fresh herbs

Homard, miso, avocat et sauce épicée / 32 €

Lobster, miso, avocado and spicy sauce

Thon épicé, avocat, mangue / 28 €

Spicy tuna, avocado, mango

Saumon, concombre, crème yuzu, sobatcha / 24 €

Salmon, cucumber, yuzu cream, sobatcha

Chair de crabe, émincé de laitue et sauce Jalapeno / 28 €

Crab meat, fresh lettuce and jalapeno sauce



SPIRITUEUX
SPIRITS

SOLFÈGE BOTANIQUE
BOTANICAL SOLFEGGIO

Citadelle / 28 €

Citadelle Old Town / 28 €

Bombay Sapphire / 28 €

Bombay Premier Cru / 28 €

Oxley / 28 €

Oli'Gin / 28 €

Few Breakfast / 28 €

Bathtub Old Tom / 28 €

Dodd's / 28 €

Hendrick's / 28 €

Hendrick's Orbium / 32 €

Hendrick's Neptunia / 32 €

Sipsmith VJOP / 28 €

Tanqueray / 28 €

Tanqueray 10 / 28 €

Hayman's Old Tom / 28 €

Plymouth / 28 €

Bluecoat / 28 €

Elephant / 28 €



SOLFÈGE BOTANIQUE
BOTANICAL SOLFEGGIO

Batch n°1 Distillerie de Paris / 28 €

Bel Air Distillerie de Paris / 28 €

Suntory Roku Gin / 28 €

Ki No Bi / 32 €

The Botanist / 28 €

Brecon botanicals / 28 €

44°N / 30 €

Ornabrak Single malt gin / 30 €

Copperhead Black Edition / 30 €

Copperhead Gibson Edition / 30 €

Ky No Tea Kyoto Dry / 30 €

Monkey 47 / 30 €

Gin Selvatiq Apulia / 30 €

Gin Selvatiq VTL / 30 €

Gin Selvatiq RED Gin / 30 €

Seventy One / 48 €

A CAPPELLA MEXICANO
MEXICAN A CAPPELLA

Ocho La Estancia / 28 €

La Venenosa Sierra / 28 €

Don Julio Reposado / 28 €

Don Julio Blanco / 28 €

Meteoro / 28 €

Casamigos Reposado / 28 €

Alberto Ortiz Madrecuishe / 28 €

Agave spirit Distillerie de Paris / 28 €

Patron Anejo / 28 €

Patron Silver / 30 €

Juan Hernandez Tobaziche / 28 €

Vago Espadin / 28 €

Milagros Single Barel Anejo / 30 €

Casamigos Anejo / 30 €

Union Espadin y Barril / 32 €

Jose Cuervo Platino / 38 €

Jose Cuervo Reserva de la Familia / 45 €

Clase Azul Durango / 70 €

Clase Azul Guerrero / 95 €

Clase Azul Plata / 65 €

A CAPPELLA MEXICANO
MEXICAN A CAPPELLA

Clase Azul Añejo / 175 €

Clase Azul Reposado / 80 €

Gran Patrón Platinum / 75 €

Del Maguey Espadin / 32 €

Herradura Silver / 32 €

El Destilado Sierra Negra / 35 €

Agaveria Tepextate / 35 €

Del Maguey Wild Papalome / 38 €

Don Fulano Imperial / 38 €

El Destilado Pechuga de Mole Poblano / 40 €

Don Julio 1942 / 65 €

Del Maguey Madrecuixe / 45 €

Tapatio Excelencia / 60 €

Komos Reposado Rosa / 60 €

Komos Añejo Cristalino / 50 €

Komos Extra Añejo / 100 €

Gran Patron Piedra / 170 €

Arette Gran Clase Single Cask / 190 €

VODKA INSOMNIE
VODKA INSOMNIA

Absolut Elyx / 28 €

Guillotine / 28 €

Tito's / 28 €

Potocki / 28 €

Grey Goose / 28 €

Grey goose VX / 40 €

Nikka Coffey / 28 €

N°52 Lysholm Aquavit / 28 €

Ketel One / 28 €

Squadron 303 / 28 €

Belvedere / 29 €

Guillotine Heritage / 29 €

Beluga Noble / 29 €

Beluga Gold Line / 38 €

Beluga Epicure 2 cl / 180 €

Beluga Epicure 4 cl / 350 €



TEMPO DU SOLEIL LEVANT
TEMPO FROM THE RISING SUN

Saké Dasai 45 / 20 €

Saké Dasai 23 / 34 €

CROISIÈRE TROPICALE TROPICAL CRUISE

Bacardi 4 Años / 28 €

Plantation Pineapple / 28 €

Foursquare Spiced Rum / 28 €

Botran Cobre / 28 €

Neisson L'Esprit Blanc / 28 €

PMG / 28 €

Clairin Sajous / 28 €

Leblon / 28 €

Foursquare 2013 / 30 €

J. Bally Vieux Agricole Art Déco / 53 €

J. Bally Vieux Agricole Edition limitée / 53 €

Santa Teresa / 30 €

Zacapa Edición Negra / 30 €

Plantation XO 20th Anniversary / 32 €

Rum Nation 21 / 34 €

Karukera 2009 Single Cask Conquete / 38 €

Velier Royal Blend / 38 €

Zacapa XO / 38 €

Havana Club 15 / 58 €

La Favourite Cuvée Privilège 1999 / 48 €

Diplomatico Ambassador / 60 €

Caroni 18 Replica 2000 / 90 €

Caroni 15 / 108 €

Caroni 21 / 144 €

WHISKY WHISKEYS ET BOURBONS WHISKY WHISKEYS AND BOURBONS

SPEYSIDE

Macallan 12 / 28 €

Macallan 15 / 50 €

Macallan Exceptional Single Cask / 280 €

Macallan 1874 Replica / 710 €

Macallan 1984 / 960 €

Aultmore 18 / 28 €

Singleton 15 / 28 €

Craigellachie 13 / 30 €

Linkwood 2010 / 30 €

Chivas 18 / 30 €

Chivas Royal Salute 21 / 65 €

Glendronach 18 / 44 €

Glendronach 28 Sherry Puncheon Batch / 316 €

Benromach 15 / 55 €

Balvenie 21 / 65 €

Balvenie 25 / 169 €

Glenfiddich 21 / 65 €

Glenfiddich 30 / 189 €

Glenrothes 1997 Sherry Cask / 90 €



MORTLACH

Mortlach 12 / 28 €

Mortlach 16 / 55 €

WHISKY WHISKEYS ET BOURBONS

WHISKY WHISKEYS AND BOURBONS

HIGHLANDS

Johnny Walker Black Label / 28 €

Oban Distiller's Edition / 28 €

Glenmorangie 18 / 34 €

Glenmorangie Signet / 70 €

Jonny Walker Blue Label / 90 €

Jonny Walker XR 21 / 75 €

Balblair 1991 / 50 €

Dalmore Port wood / 42 €

Dalmore 18 / 50 €

Dalmore King Alexander / 65 €



ISLAY

Ardbeg 10 ans / 28 €

Ardbeg An Oa / 28 €

Ardbeg Uigeadail / 28 €

Laphroaig 10 ans / 28 €

Laphroaig Vintage 1998 / 90 €



WHISKY WHISKEYS ET BOURBONS
WHISKY WHISKEYS AND BOURBONS

ISLANDS

Isla of Jura 18 / 30 €

Tobermory 20 Sherry Cask / 65 €



IRISH WHISKEYS

Teeling Single Malt / 28 €

Teeling Revival / 40 €

Jameson Black Barrel / 30 €



FRANCE

Alfred Giraud Héritage / 28 €

Alfred Giraud Harmonie / 42 €

Alfred Giraud Intrigue / 54 €

WHISKY WHISKEYS ET BOURBONS

WHISKY WHISKEYS AND BOURBONS

JAPANESE WHISKIES

Nikka Coffee grain / 30 €

Nikka Taketsuru 21 / 90 €

Yamazaki Distillers Reserve / 45 €

Yamazaki 12 / 50 €

Yamazaki 18 / 145 €

Yamazaki 18 Peated Malt Edition 2022 / 145 €

Yamazaki 18 Spanish Oak Edition 2022 / 145 €

Yamazaki 18 Mizunara Edition 2022 / 300 €

Yamazaki 18 Puncheon Edition 2022 / 145 €

Yamazaki 25 / 600 €

Miyagikyo / 46 €

Hakushu 12 / 50 €

Hakushu 18 ans / 75 €

Hakushu 25 ans / 600 €

Hibiki Harmony / 50 €

Hibiki 21 ans / 145 €

WHISKY WHISKEYS ET BOURBONS

WHISKY WHISKEYS AND BOURBONS

USA WHISKIES

Bulleit Bourbon / 28 €

Bulleit Rye / 28 €

Few Rye / 28 €

Michter's Bourbon / 28 €

Michter's Bourbon 10 / 60 €

Michter's Bourbon 20 / 250 €

Michter's Rye / 28 €

Woodford Reserve / 28 €

Four Roses Single barrel / 28 €

Widow Jane 10 / 28 €

Jack Daniel's Single Barrel / 32 €

Angel's Envy / 29 €

Blanton's Original / 28 €

Blanton's Antipodes Single Barrel #22 / 80 €

Blanton's Antipodes Single Barrel #29 / 80 €

Blanton's Antipodes Single Barrel #1 / 85 €

Blanton's Antipodes Single Barrel #76 / 85 €

Sazerac Rye 6 / 28 €

Whistlepig 10 / 55 €

Whistlepig 12 / 65 €

Whistlepig 15 / 80 €

RYTHMIQUE RÉGIONALE REGIONAL BEATS

Hennessy XO / 48 €

Delamain Vesper / 40 €

Martell Cordon Bleu / 45 €

Bourgoin 1998 Micro Barrique / 48 €

Rémy Martin XO / 48 €

Cognac de l'Yeuse L'Intemporel XO / 48 €

Tesseron XO Lot 53 / 48 €

Bas armagnac Darroze 20 ans / 28 €

Bas armagnac Domaine del Cassou 1987 / 48 €

Bas armagnac Darroze 1979 / 54 €

Tesseron Royal Blend / 120 €

Cognac de l'Yeuse L'Elixir Signature / 160 €



HENNESSY PARADIS

La découverte 2 cl / 90 €

L'expert 4 cl / 180 €



HENNESSY PARADIS IMPÉRIAL

La découverte 2 cl / 220 €

L'expert 4 cl / 440 €



LOUIS XIII

La découverte 2 cl / 195 €

L'expert 4 cl / 390 €

MUSIQUE DU MONDE
WORLD MUSIC

Bénédictine / 20 €

Drambuie / 20 €

Arran Gold / 20 €

Fernet-Branca / 20 €

Amaro Averna / 20 €

Amaro Cocchi / 20 €

Cynar / 20 €

Nardini Rabarbaro Amaro / 20 €

Amaretto Disaronno / 20 €

Lutèce / 22 €

Grappa Poli Mirtillo / 24 €

Grappa Poli Pera / 24 €

Poli Elisir Sambuca / 24 €

Italicus / 26 €

Grappa Po' di Poli Moscato / 26 €

Grappa Poli Prugna / 28 €

Grappa due Barili / 26 €

Reine Claude n°45 Manguin / 28 €

Nardini Acqua di Cedro / 28 €

MUSIQUE DU MONDE WORLD MUSIC

Grand Marnier Cuvée du Centenaire / 28 €

L'Olive Distillée Manguin / 30 €

Chartreuse verte VEP / 42 €

Chartreuse jaune VEP / 42 €

Chartreuse MOF / 38 €

Chartreuse 1605 / 38 €

Rochelt Muscat 2004 / 59 €

Rochelt Griotte 2005 / 68 €

Rochelt Poire Williams 2015 / 68 €

Rochelt Abricot 2009 / 68 €

Rochelt framboise Des Bois 2013 / 90 €

Génépi / 26 €



H. THEORIA

L'Hystérie *Hysteria* / 22 €

La Perfidie *Perfidy* / 22 €

La Procrastination *Procrastination* / 22 €

AFTER SHOW
AFTER SHOW

- Moût d'érable / 21 €
- Lillet Grande Réserve 25 / 21 €
- Carpano Antica Formula / 21 €
- Cocchi di Torino / 21 €
- Noilly Prat Ambrato / 21 €
- Martini Bitter Riserva / 21 €
- Vermouth Selvatiq Red / 21 €
- Campari / 21 €
- Suze Saveur d'Autrefois / 21 €
- Pineau Bourgoin / 21 €
- Tio Pepe / 21 €
- Plantes Fraîches Maison Ricard / 21 €
- Porto Churchill's Dry White / 22 €
- Absinthe Pernod / 24 €
- Quinta do Noval Black / 26 €
- Quinta do Noval 2005 Colheita / 44 €



ABSINTHE DRUID OF PARIS

- Ucenni (Massif des Écrins) / 75 €
- Séquanes (Massif du Jura) / 75 €
- Ceutrons (Massif de la Vanoise) / 75 €



SOFT, CIDRE & BIÈRES
SOFT, CIDER & BEERS

EAUX MINÉRALES
MINERAL WATERS

Evian - 33 cl / 10 €

Badoit Rouge - 33 cl / 10 €

Perrier - 33 cl / 12 €

Evian - 75 cl / 12 €

Badoit - 75 cl / 12 €

Châteldon - 33 cl / 12 €



SODAS
SOFT DRINKS

Coca-Cola / 15 €

Coca-Cola sans sucres *Sugar free* / 15 €

Orangina / 15 €

Limonade / 15 €

Fever tree tonic / 15 €

Ginger Ale / 15 €

Ginger Beer / 15 €



NOS JUS FRAIS PRESSÉS
OUR FRESHLY SQUEEZED JUICES

Orange, pamplemousse rose, citron / 15 €
Orange, pink grapefruit, lemon

LES JUS ET NECTARS JUICES AND NECTARS

Pomme, poire, ananas, abricot, framboise,
mangue, tomate / 15 €
Apple, pear, pineapple, apricot, raspberry,
mango or tomato



CIDRE EN BOUTEILLE BOTTLED CIDER

Alain Milliat / 16 €



BIÈRES EN BOUTEILLES BOTTLED BEERS

Heineken / 16 €

Corona / 16 €

Pilsner Bio - Deck&Donohue / 16 €

Indigo IPA Bio - Deck&Donohue / 16 €

Monk Bio - Deck&Donohue / 16 €

Trouble #6 Bio - Deck&Donohue / 16 €

L'Aube - Deck&Donohue / 16 €

La carte illustrée de nos cocktails signatures
est disponible à la vente / 15 €

MENTIONS LÉGALES LEGAL TERMS

Le Lutetia Paris et ses fournisseurs garantissent que les viandes bovines, ovines et de volaille sont nées, élevées et abattues en France, Espagne, Italie, Irlande, Allemagne, Danemark et Pays-Bas.

Le registre des allergènes est disponible sur demande. Les prix sont en euros et s'entendent nets et service compris.

Nous n'acceptons pas les règlements par chèque.

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 4^e 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.

Lutetia Paris and its suppliers guarantee that the beef, sheep and poultry meat is born, raised and slaughtered in France, Spain, Italy, Ireland, Germany, Denmark and the Netherlands.

The list of allergens is available upon request. The prices are in euros, taxes and service included. Payments by check are not accepted.

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 14 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. Bière, cidre 33 cl. Apéritif 7 cl.

Porto, sherry, vin de liqueur 9 cl.