

SALADES &
LÉGÈRETÉS
SALADS &
LIGHT DISHES

Avocat et quinoa biologique, mangue et vinaigrette acidulée <i>Sliced avocado, organic quinoa, mango and tangy vinaigrette</i>	26
Salade de tofu, crème de sésame et légumes épicés <i>Tofu salad, sesame cream and spicy vegetables</i>	26
Sucrines croquantes, vinaigrette au citron <i>Baby lettuce, lemon vinaigrette</i>	18
Fraîcheur de crabe, laitue et avocat <i>Avocado, lettuce and crab meat</i>	34
Salade César : poulet, gambas ou homard <i>Caesar salad : chicken, king prawns or lobster</i>	34/38/62
Buddha Bowl : vegan / saumon / thon <i>Buddha Bowl : vegan / salmon / tuna</i>	29/32/36
Velouté de cresson à la crème d'Isigny <i>Watercress velouté with Isigny cream</i>	22

SANDWICHES

Club Lutetia : poulet, saumon fumé ou homard <i>Club Lutetia : chicken, smoked salmon or lobster</i>	42/46/62
Lobster roll brioché, sauce cocktail et oignons frits <i>Lobster roll, cocktail sauce and fried onions</i>	51
Cheeseburger de bœuf Wagyu / à la truffe noire <i>Wagyu beef cheeseburger / with black truffle</i>	45/66

CAVIAR

Baeri, Maison Prunier, 30g <i>Baeri, Maison Prunier, 30g</i>	160
Osciètre, Maison Prunier, 50g <i>Ossetra, Maison Prunier, 50g</i>	230
Beluga, Maison Kaviari, 30g <i>Beluga, Maison Kaviari, 30g</i>	400

SIGNÉ
RIVE GAUCHE
RIVE GAUCHE
CLASSICS

6 huîtres Spéciales Gillardeau n° 4, Charente-Maritime <i>6 Spéciales Gillardeau oysters from the Charente-Maritime region</i>	33
Demi-homard rôti et sphères de truffe <i>Roasted half blue lobster and truffle spheres</i>	95
Demi-homard rôti et caviar Baeri (10g) <i>Roasted half blue lobster and Baeri caviar</i>	115

ENTRÉES
STARTERS

Noix de Saint-Jacques snackées au jus de mandarine <i>Seared scallops with mandarin juice</i>	38
Crudo de thon façon Ischia <i>Tuna crudo, Ischia style</i>	35
Viennoise d'artichauts farcis au fromage de chèvre frais <i>Artichoke viennoise stuffed with fresh goat cheese</i>	28
Œuf crémeux au caviar Baeri de la Maison Prunier (5g) <i>Creamy Egg with Baeri Caviar from Maison Prunier (5g)</i>	36

POISSONS &
FRUITS DE MER
SEA FOOD

Bar en croûte de sel, sauce aux coquillages <i>Salt crusted wild sea bass fillet, shellfish sauce</i>	52
Filet de rouget, scarole cuisinée au citron, amandes et laitue de mer <i>Red mullet fillet, escarole cooked with lemon, almonds and sea lettuce</i>	49
Spaghetti aux langoustines <i>Spaghetti with langoustines</i>	52

VIANDES
MEAT

Côte de veau première française à la milanaise <i>Prime French veal Milanese</i>	56
Faux-filet de bœuf Wagyu en tagliata, jus à la sauge <i>Wagyu beef ribeye tagliata with sage juice</i>	56

ACCOMPAGNEMENTS
SIDES

Pommes frites, haricots verts, salade verte, riz Basmati, mousseline de pommes de terre, fricassée de légumes <i>French fries, green beans, green salad, Basmati rice, potato mousseline, vegetable fricassee</i>	10
---	----