

— BRASSERIE —  
LUTETIA

✿ COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

Tourteau 29  
*Entier et mayonnaise maison*

Langoustines 28  
*Pochées - 5 pièces*

Homard 74  
*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 26  
*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  
54

ASSIETTE DE L'ÉCAILLER

3 Fines de Claire n°3  
Bulots  
3 Crevettes  
Tarama d'oursin  
32

HOMARDIER

5 Crevettes  
3 Langoustines  
Bulots  
Demi-homard  
86



Vegan



Sans gluten

Le Lutetia Paris et ses fournisseurs s'engagent à garantir que les viandes bovines, ovines et de volaille proposées sont nées, élevées et abattues dans les pays suivants : France, Espagne, Italie, Irlande, Allemagne, Danemark et Pays-Bas. Le registre des origines des viandes est disponible sur simple demande. Le homard servi dans tous les plats provient du Maine. 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 20 / 03 / 23