

— 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