

PREMIER CHAPITRE *FIRST CHAPTER*

Vesper (12 cl)	30
Vodka Belvedere, gin Tanqueray, Lillet Grande Réserve, essence de citron jaune <i>Belvedere vodka, Tanqueray gin, Lillet Grande Réserve, lemon essence</i>	
Manhattan (12 cl)	30
Bourbon Four Roses Single Barrel, vermouth Mancino, Angostura bitter <i>Four Roses Single Barrel bourbon, Mancino vermouth, Angostura bitter</i>	
Vieux Carré (12 cl)	30
Cognac Hennessy XO, Few Rye Whisky, vermouth Mancino, Bénédictine, Peychaud's, Angostura bitter <i>Hennessy XO cognac, Few Rye Whisky, Mancino vermouth, Bénédictine, Peychaud's, Angostura bitter</i>	
Negroni (12 cl)	30
Gin Tanqueray 10, Martini Bitter, vermouth Mancino Ambrato <i>Tanqueray 10 gin, Martini Bitter, Mancino Ambrato vermouth</i>	
Aviation (12 cl)	30
Gin Isle of Harris, maraschino, liqueur de violette, jus de citron <i>Isle of Harris gin, maraschino, violet liquor, lemon juice</i>	

PREMIER CHAPITRE *FIRST CHAPTER*

Old Fashioned (12 cl)	30
Bourbon Four Roses Single Barrel, sucre, Angostura bitter <i>Four Roses Single Barrel bourbon, sugar, Angostura bitter</i>	
Margarita (12 cl)	30
Tequila Don Julio Blanco, Cointreau Noir, jus de citron vert <i>Don Julio Blanco tequila, Cointreau Noir, lime juice</i>	
Bloody Mary (24 cl)	30
Vodka Guillotine, mélange d'épices maison, tomate <i>Guillotine vodka, housemade spicy mix, tomato</i>	
Martinez (12 cl)	30
Gin Tanqueray, vermouth Mancino Vecchio, maraschino, Angostura bitter <i>Tanqueray gin, Mancino Vecchio vermouth, maraschino, Angostura bitter</i>	

ENVIES DE CAVIAR *CAVIAR TREATS*

Caviar Kaviari (30 g) servi avec ses garnitures et blinis
Kaviari caviar served with condiments and blinis

- Oscietre	100
- Kristal	145
- Béluga Impérial	385

En-cas caviar série limitée Lutetia (15 g) 55
Lutetia limited edition caviar box

Croq' Caviar Oscietre (30 g) 110
Saumon, crème double et citron
Toasted caviar sandwich with salmon and double cream

BOUCHÉES SIGNATURE *SIGNATURE BITES*

Rillettes de saumon, pain de campagne toasté 18
Salmon rillettes with toasted country bread

Bao buns de volaille, radis noir, piment et coriandre 18
Steamed buns with crispy chicken, black radish, chili and coriander

Mini-burgers au bœuf charolais, sauce BBQ et oignons 18
Charolais beef sliders with BBQ sauce and onions

PLANCHES À PARTAGER *BOARDS TO SHARE*

Planche de charcuterie 36
Mortadelle à la truffe d'été, chorizo ibérique,
bresaola punta d'anca
Charcuterie board: summer truffle mortadella, Iberian chorizo, punta d'anca bresaola

Planche de fromages affinés et chutney 24
Selection of aged cheeses and chutney

SUSHI BAR JAPANESE CORNER

SASHIMI - 3 PIÈCES

Thon - <i>Tuna</i>	16
Saumon Label rouge - <i>Label rouge salmon</i>	14
Sérieole - <i>Yellowtail</i>	15
Assortiment de 6 sashimi - <i>Selection of 6 sashimi</i>	26

SUSHI (NIGIRI) - 3 PIÈCES

Thon - <i>Tuna</i>	20
Saumon Label rouge - <i>Label rouge salmon</i>	18
Sérieole - <i>Yellowtail</i>	19
Langoustine - <i>Dublin Bay prawn</i>	28
Assortiment de 6 nigiri - <i>Selection of 6 nigiri</i>	37

CALIFORNIAN MAKI (URAMAKI) - 8 PIÈCES

Crabe royal, miso, radis noir <i>King crab, miso, black radish</i>	30
Thon épicé, avocat, pomelo thaï <i>Spicy tuna, avocado, Thai pomelo</i>	28
Saumon, concombre, crème yuzu, sobatcha <i>Salmon, cucumber, yuzu cream, sobatcha</i>	26

NORI MAKI (HOSOMAKI) - 6 PIÈCES

Saumon, raifort, radicchio <i>Salmon, horseradish, radicchio</i>	20
Avocat, sésame grillé, jalapeño <i>Avocado, grilled sesame, jalapeño</i>	19

Supplément de caviar osciètre (5 g) pour magnifier vos sushi, sashimi et maki <i>Add ossetra caviar (5 g) to enhance your sushi, sashimi and maki</i>	28
--	----

APRÈS 23H
AFTER 11 PM

Rillettes de saumon, pain de campagne toasté <i>Salmon rillettes with toasted country bread</i>	18
Planche de charcuterie Mortadelle à la truffe d'été, chorizo ibérique, bresaola punta d'anca <i>Charcuterie board: Summer truffle mortadella, Iberian chorizo, punta d'anca bresaola</i>	36
Planche de fromages affinés et chutney <i>Choice of ripened cheeses and chutney</i>	24
Club Raspail Pain aux céréales, bacon et volaille jaune des Landes, frites ou salade <i>Club sandwich with bacon and corn-fed chicken from the Landes region, with French fries or salad</i>	38

Les sashimi, sushi et maki
sont servis jusqu'à 1h
le samedi soir.

*Sashimi, sushi and maki
are available until 1 am
on Saturday.*

CHAMPAGNES À LA COUPE *CHAMPAGNES BY THE GLASS*

Taittinger Cuvée Lutetia - Extra Brut	2008	24
Veuve Clicquot Carte Jaune		26
Veuve Clicquot Vintage Rosé	2008	29
Ruinart - Blanc de Blancs		39

CHAMPAGNES EN BOUTEILLE *BOTTLES OF CHAMPAGNE*

BLANCS - *WHITE*

Taittinger Cuvée Lutetia - Extra Brut	2008	110
Moët & Chandon Grand Vintage	2012	180
Ruinart - Blanc de Blancs		210
Billecart-Salmon - Cuvée Sous Bois		230
Joseph-Perrier - Cuvée Joséphine - Brut	2008	280
Bollinger - Grande Année	2007	330
Taittinger - Comtes de Champagne Grands Crus - Blanc de Blancs	2007	390
Louis Roederer - Cristal	2008	470
Dom Pérignon	2008	550
Krug - Grande Cuvée - Édition 166		600
S de Salon	2007	830

ROSÉS - *ROSÉ*

Veuve Clicquot Vintage Rosé	2008	160
Billecart-Salmon Rosé		220
Laurent-Perrier Rosé		290
Louis Roederer - Cristal Rosé	2008	900

MAGNUMS (150 CL) - *MAGNUMS (150 CL)*

Louis Roederer - Brut - Cristal	2002	1900
Krug Vintage	1995	2100
Dom Pérignon P2	1998	2700
Louis Roederer - Brut - Cristal Rosé	2000	3200

VINS AU VERRE *WINES BY THE GLASS*

VINS BLANCS - *WHITE WINES*

Riesling - Grand Cru Kanzlerberg - Sylvie Spielmann	2013	21
Pessac-Léognan - Château Latour Martillac	2016	26
Meursault - Vieilles Vignes - Vincent Girardin	2015	34

VINS ROUGES - *RED WINES*

Châteauneuf-du-Pape - Eddie Féraud	2014	24
Gevrey-Chambertin - Racines Croisées - Maison Henri Pion	2014	30
Saint-Émilion - Petit-Figeac du Château-Figeac	2014	32

VINS BLANCS *WHITE WINES*

ALSACE

Grand Cru Steingrubler Gewurztraminer - Domaine Albert Mann	2016	95
Riesling - Grand Cru Kanzlerberg - Sylvie Spielmann	2013	105

VALLÉE DU RHÔNE

Condrieu - Terrasses de l'Empire - Domaine Georges Vernay	2018	180
--	------	-----

BOURGOGNE

Puligny-Montrachet - Alain Chavy	2017	130
Meursault - Vieilles Vignes - Vincent Girardin	2015	170
Criots-Bâtard-Montrachet - Grand Cru - Domaine Fontaine Gagnard	2017	390

BORDEAUX

Pessac-Léognan - Château Latour-Martillac	2016	135
---	------	-----

VIN MOELLEUX - *SWEET WINE*

Sauternes - Château d'Yquem	1997	750
-----------------------------	------	-----

VINS ROUGES *RED WINES*

BORDEAUX

Margaux - Château des Eyrins	2014	125
Saint-Émilion - Petit-Figeac du Château-Figeac	2014	160
Pessac-Léognan - Château Larrivet Haut-Brion	2010	215
Pomerol - Château Petit-Village	2014	255
Saint-Julien - Château Léoville Poyferré	2011	435
Pauillac - Château Latour - 1 ^{er} Grand Cru Classé	2005	2600
Pessac-Léognan - Château Haut-Brion - 1 ^{er} Grand Cru Classé	2000	2200
Pauillac - Château Lafite Rothschild - 1 ^{er} Grand Cru Classé	2001	2400
Margaux - Château Margaux - 1 ^{er} Grand Cru Classé	2000	2600
Saint-Emilion - 1 ^{er} Grand Cru Classé A - Château Cheval Blanc	2010	2800
Pomerol - Château Pétrus	2010	9000

VALLÉE DU RHÔNE

Châteauneuf-du-Pape - Eddie Féraud	2014	120
Côte Rotie La Divine - Jean-Luc Colombo	2016	155
Châteauneuf-du-Pape - Château de Beaucastel	2009	320

BOURGOGNE

Gevrey-Chambertin - Racines Croisées - Maison Henri Pion	2014	150
Volnay 1 ^{er} Cru Les Chanlins - Henri et Gilles Buisson	2016	190
Pommard - Les Paules - Clos Marey-Monge - Château de Pommard	2017	220

DOMAINE DE LA ROMANÉE-CONTI

Grands Échézeaux - Grand Cru	2015	1600
Romanée St-Vivant - Grand Cru	2015	2300
La Tâche - Grand Cru	2015	2500

ÉTATS-UNIS

Harlan Estate	2014	2400
---------------	------	------