

CHAMPAGNES

CHAMPAGNE

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

COCKTAILS

COCKTAILS

Mojito de saison (24 cl) <i>Seasonal mojito</i>	26
Paris, Paris (24 cl) Vodka Guillotine, liqueur St-Germain, shrub aux agrumes et céleri, champagne <i>Guillotine vodka, St-Germain liquor, shrub flavored with citrus and celery, champagne</i>	26
Negroni (12 cl) Gin, bitter, vermouth <i>Gin, bitters, vermouth</i>	26
Bloody Mary signature (24 cl) <i>Signature Bloody mary</i>	26
Gin tonic parfumé (24 cl) <i>Floral gin and tonic</i>	26

BIÈRES ET CIDRE

BEERS AND CIDER

Quatre Éléments Trifal, brassée à Colombes <i>Quatre Éléments Trifal, brewed in Colombes (local)</i>	14
Ambrée de la Brasserie Barge, brassée à Rambouillet <i>Amber from Barge Brewery, brewed in Rambouillet (local)</i>	14
Kyoto White Yuzu (Japon) - <i>Kyoto White Yuzu (Japan)</i>	14
Black Isle IPA sans gluten bio (Écosse) <i>Black Isle IPA organic gluten free (Scotland)</i>	14
Brooklyn blonde (New-York) - <i>Brooklyn lager (New-York)</i>	14
Cidre Sassy L'Inimitable (Normandie) <i>Sassy L'Inimitable cider (Normandy)</i>	12

CAVIAR CAVIAR

Caviar Kaviari (30g) servi avec ses garnitures et blinis <i>Kaviari caviar served with condiments and blinis</i>	
- Osciètre	100
- Kristal	145
- Béluga Impérial	385
En-cas caviar série limitée Lutetia (15g) <i>Lutetia limited edition caviar box (15g)</i>	55
Croq' Caviar (30g Osciètre) Saumon, crème double et citron <i>Toasted caviar sandwich with salmon and double cream</i>	110

SUGGESTIONS DU MOMENT DAILY SPECIALS

Du lundi au vendredi (hors jours fériés), au déjeuner uniquement
Available from Monday to Friday (except bank holidays), at lunchtime

Viande ou poisson avec un accompagnement de saison <i>Choice of meat or fish dish of the day with seasonal side</i>	32
Avec un dessert et un café <i>With a dessert and a coffee</i>	45
Avec les gourmandises Rive Gauche <i>With a coffee and pastry selection</i>	49

MENU CARTE À LA CARTE MENU

Tous les jours (hors jours fériés), au déjeuner et au dîner
Available everyday (except bank holidays), at lunch and dinner time

Une entrée, un plat de viande ou de poisson, et un dessert au choix 89
A starter, a meat or fish dish, and a dessert of your choice

ENTRÉES STARTERS

Foie gras vendéen 32
En gelée, poivre de Sarawak et mûres fraîches
Duck foie gras in jelly, Sarawak pepper and blackberries

Sérieole Yellowtail 28
À cru, beurre de miso et citron caviar
Raw yellowtail slices, miso butter and finger lime

Oignons des Cévennes (3 / 5 pièces) 26 / 34
En raviolis, châtaigne et pamplemousse
Cévennes onions ravioli, chestnut and grapefruit

Thon 32
En tartare, avocat et vinaigrette ponzu
Tuna tartare with avocado and ponzu dressing

Jardin maraîcher 26
Cœur de sucrine, légumes de saison et kalamansi
Baby gem, seasonal vegetables and kalamansi

Avocat 16
En tranches, pickles de citron
Avocado, pickled lemon

Sucrine 16
Au naturel, radis roses, huile d'olive vierge
Baby gem, pink radishes and virgin olive oil

POISSONS FISH COURSES

Cabillaud Rôti, céleri boule truffé et confiture d'agrumes <i>Roasted cod, truffled celeriac and citrus jam</i>	38
Saint-Jacques Snackées, risotto de petit épeautre à la bisque et chou-rave <i>Pan-seared scallops, spelt, lobster bisque and kohlrabi</i>	42
Bar Nacré, chou-fleur, ail noir et beurre blanc au champagne <i>Slow simmered seabass, cauliflower, black garlic and Champagne butter sauce</i>	48
Sole Meunière au beurre d'algues et pommes purée <i>Dover sole meunière with seaweed butter and mashed potatoes</i> (+15 € pour le Menu carte - +15 € supplement)	65

VIANDES MEAT COURSES

Volaille Jaune Tauzin Rôtie, potimarron grillé, kumquat et jus au cubèbe <i>Roasted corn-fed chicken, butternut squash and kumquat</i>	38
Agneau 36 heures Confit et effiloché, salsifis au jus, câpres et citron <i>36-hour confit lamb shoulder, salsify, capers and lemon</i>	42
Filet de bœuf charolais Grillé, duxelle de champignons au genièvre, sauce au poivre Phu Quoc et accompagnement au choix <i>Grilled charolais beef filet, mushroom duxelle with juniper berries, pepper sauce and side dish of your choice</i>	55
Bœuf et truffe noire Façon mini-burgers, bœuf charolais, coulis truffé et pommes Pont-Neuf <i>Charolais beef sliders, truffled sauce and Pont-Neuf fries</i>	46

ACCOMPAGNEMENTS

SIDE DISHES

Pommes frites - <i>French fries</i>	9
Pommes purée au beurre - <i>Butter mashed potatoes</i>	9
Légumes de saison - <i>Seasonal vegetables</i>	9
Champignons aux herbes - <i>Mushrooms with herbs</i>	9

DESSERTS

DESSERTS

Planche de fromages affinés et chutney <i>Selection of aged cheeses with chutney</i>	24
Dessert de saison <i>Pastry Chef's special</i>	18
Poire Mousse vanille de Madagascar et glace champignon <i>Infused pear, vanilla mousse and mushroom ice cream</i>	18
Chocolat Fondant tiède et glace sarrasin <i>Chocolate fondant and buckwheat ice cream</i>	18
Pomme Façon tatin et sorbet pomme citronnelle <i>Apple like a tatin and lemongrass sorbet</i>	18
Les gourmandises Rive Gauche Votre choix de café ou thé accompagné de nos mini-pâtisseries <i>Coffee or tea of your choice with a selection of pastries</i>	22
Sélection de glaces et sorbets, saveurs de saison (3 boules) <i>Choice of seasonal ice creams and sorbets (3 scoops)</i>	16

EAUX MINÉRALES ET SODAS *MINERAL WATERS AND SOFT DRINKS*

Evian (33 cl), Badoit Rouge (33 cl)	9
Perrier (33 cl)	10
Evian (75 cl), Badoit (75 cl)	11
Châteldon (75 cl)	12
Coca-Cola, Coca-Cola Light et Zero, Orangina	10
Exilia limonade bio - <i>Exilia organic lemonade</i>	10
Schweppes Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer	10
Archibald Tonic, Red Bull	10

BOISSONS CHAUDES *HOT BEVERAGES*

Ristretto, espresso ou décaféiné « La Tierra Bio »	9
Double espresso , café latte, cappucino « La Tierra Bio »	11
Chocolat chaud - <i>Hot chocolate</i>	15

CARTE DES THÉS *TEA SELECTION*

THÉ BLANC - *WHITE TEA*

Bai Mu Dan	14
------------	----

THÉS VERTS - *GREEN TEAS*

Sencha Ariake	10
Genmaicha Yama	10
Long Jing	12
Grand Jasmin Chun Feng	14

THÉS NOIRS - *BLACK TEAS*

Big Ben	10
Blue of London	10
Darjeeling Margaret's Hope	10
Grand Yunnan Imperial	12
Smoking	12
Pu Erh Imperial	14

THÉ BLEU - *BLUE TEA*

Butterfly of Taiwan	12
---------------------	----

THÉ ROUGE - *RED TEA*

Rooibos des Vahinés	10
---------------------	----