

Bienvenue chez Lafayette's  
Welcome to Lafayette's

Vous êtes ici accueillis dans l'authentique – et ultime – demeure du Marquis Gilbert de Lafayette, citoyen d'honneur américain et " héros des deux mondes " célèbre pour sa bravoure militaire lors de la guerre d'indépendance américaine. Profondément libre, le marquis était aussi un homme d'esprit, de bonne chaire et de fêtes ; Cet hôtel particulier a eu l'honneur de magnifiques banquets, de célèbres mondanités, de rendez-vous secrets et des soirées les plus convoitées en ville.

*Welcome to the Marquis Gilbert de Lafayette's authentic — and last — home.  
An honorary U.S citizen and 'hero of two worlds', he was famous for his military bravery  
during the American War of Independence. Deeply free-spirited, the Marquis was also a  
man of wit, a man of the pulpit and a festive spirit. This private mansion has been the  
setting for magnificent banquets, famous social gatherings, secret rendezvous  
and the most coveted evenings in town.*

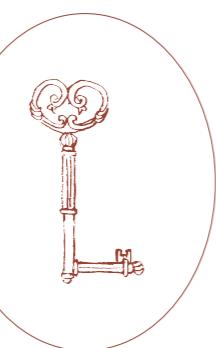
**ENTRÉES**  
Starters

Corn chowder feuilletée <i>Corn chowder with puff pastry crust</i>	16 €
Salade de fenouil, concombre, herbes fraîches, vinaigrette citron vert <i>Fennel salad, cucumber, fresh herbs, lime dressing</i>	18 €
Pâté en croute « Yassa Lafayette's », par la Maison Vérot, pickles <i>"Lafayette's Yassa" Pâté en croute, by Maison Vérot, pickles</i>	20 €
Lafayette's fried chicken, sauce LFC <i>Lafayette's fried chicken, LFC sauce</i>	24 €
Salade de mangue marinée aux épices Jerk, avocat, coriandre et citron vert <i>Marinated mango salad with Jerk spices, avocado, coriander and lime</i>	24 €

Terrine de foie gras, chutney de mangue et hibiscus <i>Terrine of foie gras, mango and hibiscus chutney</i>	36 €
--	------

**PLATS**  
Mains

Saumon cajun, sucrine grillée, sauce aux épices cajun <i>Cajun salmon, grilled sucrine lettuce, cajun spice sauce</i>	38 €
Filet de daurade rôti, tombée d'épinards, light soup <i>Roasted sea bream fillet, wilted spinach, light soup</i>	42 €
Sole grillée, pommes grenailles, sauce meunière, persil <i>Grilled sole, grenaille potatoes, meunière sauce, parsley</i>	78 €
Bar braisé entier, cuit en feuille de bananier, sauce chien (pour deux) <i>Whole braised sea bass, cooked in a banana leaf, red gravy (for two)</i>	14 €/100gr
Suprême de volaille jaune des Landes, sauce mafé, carottes rôties, riz cassé <i>Chicken supreme, mafé sauce, roast carrots, broken rice</i>	38 €



« Chez Lafayette's, je suis heureux de mettre en musique une nouvelle cuisine, qui me tient à cœur, dans ce lieu de vie chargé de patrimoine et d'histoire. Pensé comme une brasserie chic, les mets que je prépare font dans ces murs, se renconter quelques signatures de la gastronomie française avec les cuisines africaines chères à mon cœur, et un clin d'œil assumé au continent américain. Maison historique et cuisine de voyage, voici toute l'intention portée chez Lafayette's »

*"Here at Lafayette's I'm delighted to compose a new style of cuisine, one that is close to my heart, in a location steeped in heritage and history. Conceived as a chic brasserie, the dishes I prepare within these walls bring together signature pieces of French gastronomy with the African cuisines so dear to my heart, and a nod to the American continent. A historical household with a taste for travel cuisine, such is the order of the day at Lafayette's."*

Mory Sacko

**À CRU**  
Raw

Huitres Fines de Claire N°3, granité de citron, huile fumée (servies par trois) <i>Fines de Claire N°3 Oysters, lemon granita, smoked oil (served by three)</i>	15 €
Tartare de saumon, sumac, crème raifort, grenade, herbes <i>Salmon tartare, sumac, horseradish cream, pomegranate, herbs</i>	24 €
Carpaccio de yellowtail, sauce spicy, piment jalapeño <i>Yellowtail carpaccio, spicy sauce, jalapeño</i>	26 €
Thon rouge mariné, avocat, citron vert <i>Marinated red tuna, avocado, lime</i>	28 €
Crudo de langoustines, vinaigrette passion <i>Langoustine crudo, passionfruit dressing</i>	32 €
Saumon à la flamme, vinaigrette soja balsamique, bissap et gombo <i>Salmon cooked over flame, soy balsamic dressing, bissap and gombo</i>	26 €

**EXTRA SIDES**

Pommes frites cajun - Cajun fries 8 €
Allocos bananes plantain frites - Allocos fried plantain 8 €
Sucrine grillée, huile d'olive - Grilled sucrine lettuce, olive oil 8 €
Broccolini à la braise, huile d'olive - Grilled broccolini, olive oil 10 €