



LAFAYETTE'S

**À PARTAGER  
TO SHARE**

Tarama blanc et blinis - 19€ <i>Tarama and blinis</i>	
Saumon fumé de Norvège finement tranché, blinis - 22€ <i>Norwegian smoked salmon, blinis</i>	
Assiette de 6 huîtres Gillardeau n°3 natures ou granité de citron - 30€ <i>6 Gillardeau oysters n°3</i>	
Langoustines croustillantes, mayonnaise kimchi - 33€ <i>Crispy king prawns, kimchi mayonnaise</i>	
Caviar de la Maison Casparian, pommes de terre au beurre et ciboulette 30 grammes - 95€. 50 grammes - 160€. 125 grammes - 450€	

**LES ENTRÉES  
STARTERS**

Oeufs mayonnaise façon mimosa <i>Egg mayonnaise</i>	12€
Soupe à l'oignon feuilletée V* <i>Onion soup, puff pastry</i>	18€
Avocat tranché, vinaigrette citron V* <i>Sliced avocado, lemon vinaigrette</i>	19€
Os à moëlle rôti nature <i>Bone marrow</i>	21€
Gros escargots de Bourgogne au beurre persillé <i>Burgundy snails, parsley</i>	22€
Salade César V*. <i>Cesar Salad V*</i> <i>Avec supplément poulet ou crevettes. With chicken or prawns</i>	22€ 28€
Poulet frit à l'Américaine <i>Fried chicken</i>	24€
Croque avocat et saumon. <i>Salmon and avocado « Croque-Monsieur »</i> <i>Avec supplément caviar. With caviar</i>	26€ 59€
Carpaccio de bar, huile d'olive, citron, basilic <i>Sea bass carpaccio, olive oil, lemon and basil</i>	26€
Carpaccio d'artichauts à la truffe V* <i>Artichoke carpaccio and truffle</i>	28€
Terrine de foie gras confit et brioche <i>Foie gras, brioche</i>	36€
Salade de homard, mayonnaise estragon <i>Lobster salad, tarragon mayonnaise</i>	64€

**LES PLATS  
MAIN COURSES**

Poêlée de champignons de saison en cocotte V* <i>Seasonal mushrooms</i>	26€
Rigatoni aux morilles V* <i>Morel rigatoni</i>	31€
Rigatoni au caviar <i>Caviar rigatoni</i>	95€
Tartare de boeuf préparé minute <i>Beef tartare</i>	33€
Burger signature Lafayette's <i>Burger « Lafayette » way</i>	36€
Pavé de saumon, sauce Choron <i>Salmon fillet, Choron dressing</i>	39€
Entrecôte, beurre maître d'hôtel <i>Beef entrecote, « Maître d'hôtel » butter</i>	48€
Filet de boeuf poivre noir flambé au vieux Cognac <i>Beef fillet, black pepper and cognac sauce</i>	58€
Sole meunière <i>Sole "à la meunière"</i>	84€
Omelette bio V* <i>Aux herbes - Herbs - 18€      Au fromage - Cheese - 23€      Aux truffes - Truffle - 36€</i>	

**LES PLATS SIGNATURE-À PARTAGER  
SPECIAL DISHES**

Poulet des Landes rôti aux herbes, pommes allumettes <i>Roasted chicken, herbs and french fries</i>	98€
Bar entier en feuilletage, beurre blanc et caviar (pour 2 pers min) <i>Sea bass in a puff pastry, beurre blanc and caviar sauce</i>	150€

**ACCOMPAGNEMENTS  
SIDES**

Purée de pommes de terre au beurre - 9€ <i>Mashed potatoes</i>
Pommes allumettes en buisson - 9€ <i>French fries</i>
Salade d'épinards, miso, parmesan - 9€ <i>Spinach salad</i>
Riz basmati - 9€ <i>Basmati rice</i>