



LAFAYETTE'S

PARIS 1728

**À PARTAGER
TO SHARE**

| | |
|--|--|
| Tarama blanc et blinis - 19€ <i>Tarama and blinis</i> | |
| Nuggets au caviar, sauce deluxe Lafayette's - 84€ <i>Nuggets caviar, Lafayette's deluxe sauce</i> | |
| Assiette de 6 huîtres fines de claire n°3 natures ou granité de citron - 30€ <i>6 oysters « Fines de Claire » n°3</i> | |
| Langoustines croustillantes, mayonnaise kimchi - 37€ <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> | 28€ |
| Salade César V*. <i>Cesar Salad V*</i> <i>Avec supplément poulet ou crevettes. With chicken or prawns</i> | 22€ 28€ |
| Saumon fumé de Norvège finement tranché, blinis <i>Norwegian smoked salmon, blinis</i> | 22€ |
| 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> <i>Avec supplément caviar. With caviar</i> | 26€ 61€ |
| Carpaccio d'artichauts à la truffe V* <i>Artichoke carpaccio and truffle</i> | 37€ |
| Terrine de foie gras confit et brioche <i>Foie gras, brioche</i> | 36€ |
| Aubergine rôtie, crème de parmesan V* <i>Roasted eggplant, parmesan creamy sauce</i> | 24€ |

**LES PLATS
MAIN COURSES**

| | |
|--|--------|
| Salade de homard, mayonnaise estragon <i>Lobster salad, tarragon mayonnaise</i> | 62€ |
| Rigatoni aux morilles V* <i>Morel rigatoni</i> | 31€ |
| Spaghetti au homard <i>Lobster Spaghetti</i> | 74€ |
| 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's » way</i> | 36€ |
| Pavé de saumon à l'oseille <i>Salmon fillet with sorrel</i> | 39€ |
| Entrecôte, beurre maître d'hôtel <i>Beef entrecote, « Maître d'hôtel » butter</i> | 54€ |
| Filet de boeuf poivre noir flambé au vieux Cognac <i>Beef fillet, black pepper and cognac sauce</i> | 68€ |
| Sole meunière pour deux <i>Sole « à la meunière » for two</i> | 84€/pp |
| 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> | 105€ |
| 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> | 190€ |

**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 - 9€ <i>Spinach salad</i> |
| Riz basmati - 9€ <i>Basmati rice</i> |



Desserts Signature

Omelette Norvégienne 16€
Meringue and vanilla ice cream cake

Crêpes Suzette 22€
Crepes Flambéed

Assiette de fraises 18€
Strawberry plate

Poire Belle Hélène 19€
Belle Hélène pear

Crème caramel 12€
Caramel cream

Baba au rhum 20€
Rhum Baba

Coulant chocolat glace vanille 18€
Chocolate fondant with vanilla ice cream

Glaces & Sorbets

Assortiment de la Maison Berthillon 14€
Vanille – Chocolat – Poire – Citron – Framboise
Ice creams & sorbets
Vanilla – Chocolate – Pear – Lemon – Raspberry

Plateau de fruits givrés Maison Fruttini - à partager 75€
Coco-Figue-Banane-Citron-Maracuja
Frozen fruits to share
Coconut – Fig – Banana – Lemon – Passion Fruit