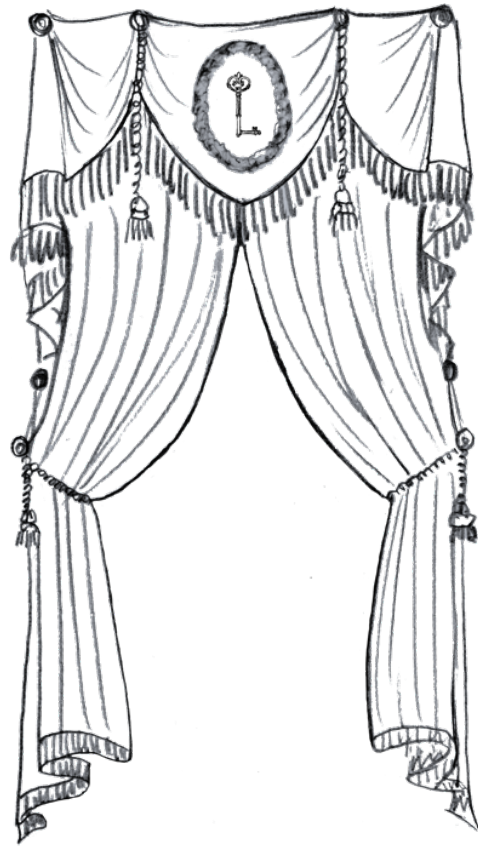




LAFAYETTE'S
PARIS 1728

A PARTAGER
TO SHARE

Tarama blanc et blinis - 19€
Tarama and blinis

Langoustines croustillantes, mayonnaise kimchi - 37€
Crispy king prawns, kimchi mayonnaise

Assiette de « Cecina » de bœuf Wagyu - 80€
Wagyu beef « Cecina »

« Croque-Monsieur » avocat, saumon - 26€
Avec Caviar - 80€
Avocado, salmon, « Croque-Monsieur »

Caviar de la Maison Casparian,
pommes de terre au beurre et ciboulette
30 grammes - 95€ 50 grammes - 160€ 125 grammes - 450€

LES ENTRÉES
STARTERS

Gros escargots de Bourgogne au beurre persillé
Large Burgundy snails with garlic-parsley butter

28€

Tartare de Tomate assaisonné comme un Tartare de Bœuf, Toast Croustillant
Tomato tartare spiced just like a beef one, crispy toast

24€

Velouté de petit pois glacé, crème montée menthe
Cold pea velouté « À la Française »

14€

Avocat tranché, vinaigrette citron V*
Sliced avocado, lemon vinaigrette

19€

Stracciatella, pistaches concassées et tomates du jardin
Stracciatella, pistaccios & tomatoes

25€

Notre salade César, poulet croustillant
Our Caesar salad with crispy chicken

28€

Carpaccio d’artichauts à la truffe d’été V*
Artichoke carpaccio and summer truffle

37€

Asperges vertes, vinaigrette, échalote et chèvre frais
Green asparagus, shallot vinaigrette, and fresh goat cheese

27€

Saumon fumé de Norvège finement tranché, blinis
Norwegian smoked salmon, blinis

22€

Carpaccio de bar, huile d’olive, citron, basilic
Sea bass carpaccio, olive oil, lemon and basil

26€

Terrine de foie gras confit et brioche
Foie gras, brioche

36€

Salade de pousse d’épinard au miso, moutarde à l’ancienne, champignons et parmesan
Spinach salad with miso dressing, old fashioned mustard, mushrooms and parmesan

16€

Tartare de Dorade, huile de basilic et gel citron
Sea bream tartare, basil oil & lemon gel

32€

LES PLATS SIGNATURES & CRÉATIONS
MAIN COURSES

POISSONS

Pavé de saumon à l’oseille, juste citronné
Salmon fillet & sorrel

39€

Filet de bar « à la Dugleré », tomate et échalote
Sea bass fillet « Dugléré » style, tomatoes and shallots

58€

Salade de homard, mayonnaise estragon
Lobster salad, tarragon mayonnaise

62€

Spaghetti au homard, bisque corsée
Lobster Spaghetti, bisque sauce

79€

VIANDES

Tartare de boeuf préparé minute, condiments classiques
Classic Beef tartare

33€

Burger signature Lafayette’s, cheddar affiné
Burger « Lafayette’s » way, cheddar

36€

Entrecôte, beurre maître d’hôtel
Ribeye steak, « Maître d’hôtel » butter

54€

Filet de bœuf, sauce au poivre noir
Beef fillet, black pepper

68€

Omelette bio V*
Aux herbes - Herbs - 18€ Au fromage - Cheese - 23€ Aux truffes - Truffle - 36€

LAFAYETTE’S EXCLUSIVES

Poulet des Landes rôti aux herbes, pommes allumettes pour deux personnes
Roasted chicken, herbs and french fries

105€

Bar entier en feuilletage, beurre blanc et caviar pour deux personnes
Sea bass in a puff pastry, beurre blanc and caviar sauce

190€

Rigatoni au caviar
Caviar rigatoni

95€

Rigatoni aux morilles V*
Morel rigatoni

31€

Nuggets au caviar, sauce Deluxe Lafayette’s
Nuggets caviar, Lafayette’s deluxe sauce

84€

ACCOMPAGNEMENTS
SIDES

Purée de pommes de terre au beurre - 9€
Mashed potatoes

Pommes allumettes en buisson - 9€
French fries

Sucrine au miso et jeune oignons frit - 9€
Green salad, fried onions

Riz basmati - 9€
Basmati rice