



LAFAYETTE'S

8 rue d'Anjou, 75008 Paris

À PARTAGER TO SHARE

Tartare de tomates Lafayette's, toasts croustillants <i>Lafayette's tomato tartare, crispy toasts</i>	24 €
Croque avocat, saumon <i>Croque with avocado & salmon</i>	26 € / 76 € supp. caviar
Assiette de 6 huîtres fines de claire n°3 <i>Plate of 6 Fine de Claire oysters n°3</i>	30 €
Langoustines croustillantes, mayonnaise kimchi <i>Crispy king prawns, kimchi mayonnaise</i>	37 €
Assiette de Cecina de bœuf Wagyu <i>Plate of Wagyu beef Cecina</i>	69 €

MAISON PRUNIER PRUNIER HOUSE

Tarama blanc, blinis <i>Tarama and blinis</i>	19 €
Saumon fumé de Norvège, blinis <i>Prunier Norwegian smoked salmon served with blinis</i>	23 €
6 Nuggets au caviar, sauce Deluxe Lafayette's <i>Nuggets caviar, Lafayette's deluxe sauce</i>	84 €
Caviar Oscietre, pommes de terre au beurre et ciboulette <i>Oscietra caviar with buttered potatoes and chives</i>	30 g – 95 € / 50 g – 160 € / 125 g – 450 €

LES ENTRÉES STARTERS

Salade de pousses d'épinards au miso, champignons et parmesan V* <i>Baby spinach salad with miso, mushrooms and parmesan</i>	16 €
Avocat tranché, vinaigrette citron V* <i>Sliced avocado, lemon vinaigrette</i>	19 €
Carpaccio de bar, huile d'olive, citron, basilic <i>Seabass carpaccio with olive oil, lemon and basil</i>	26 € / 76 € Supp. caviar
Carpaccio d'artichauts à la truffe V* <i>Artichoke carpaccio with truffle</i>	37 €
Terrine de foie gras confit maison, brioche <i>Homemade duck foie gras terrine, brioche</i>	36 €
Soupe à l'oignon feuilletée, Comté affiné 24 mois <i>French onion soup in puff pastry, 24 month aged Comté</i>	19 €
Tartare de daurade à l'aneth <i>Sea bream tartare with dill</i>	27 €
Cèpe rôti, oeuf poché et truffe (selon arrivage) <i>Roasted porcini, poached egg and truffle</i>	28 €

LES SALADES SALADS

Coeur de laitue, avocat, pickles d'oignons rouges V* <i>Lettuce heart, avocado, pickled red onions</i>	25 €
Salade César, poulet croustillant <i>Crispy chicken Caesar salad</i>	28 €
Salade de homard, mayonnaise estragon <i>Lobster salad with tarragon mayonnaise</i>	62 €

LES PÂTES PASTA

Rigatoni aux morilles V* <i>Morel Rigatoni</i>	31 €
Rigatoni au caviar Prunier <i>Caviar Rigatoni</i>	95 €
Spaghetti au homard, bisque corsé <i>Lobster Spaghetti</i>	82 €

LES POISSONS FISH

Pavé de saumon à l'oseille <i>Salmon filet with sorrel sauce</i>	39 €
Filet de bar « à la Dugleré », tomates et échalotes <i>Seabass fillet Dugleré style, with tomatoes and shallots</i>	38 €

VIANDES & TERRES MEATS & LAND

Tartare de boeuf préparé minute <i>Beef tartare</i>	33 €
Burger signature Lafayette's, cheddar affiné <i>Lafayette's signature burger</i>	36 €
Entrecôte 300 g, beurre maître d'hôtel <i>Entrecôte steak, « Maître d'hôtel » butter - 300 g</i>	54 €
Filet de bœuf, sauce au poivre noir flambé au vieux Cognac <i>Beef fillet, black pepper and cognac sauce</i>	68 €
Omelette bio V*	
Aux herbes – <i>Herbs</i> – 18€ / Au fromage – <i>Cheese</i> – 23€ / Aux truffes – <i>Truffle</i> – 36€	

POUR DEUX PERSONNES FOR TWO

Poulet des Landes rôti aux herbes, pommes allumettes <i>Roasted chicken, herbs and french fries</i>	105 €
Tomahawk de boeuf Wagyu 1,4kg <i>Wagyu tomahawk steak 1,4k</i>	32 € / 100g
Bar entier en feuilletage, beurre blanc et caviar <i>Whole sea bass in puff pastry, beurre blanc and caviar</i>	190 €

LES ACCOMPAGNEMENTS SIDES

Purée maison au beurre <i>Mashed potatoes</i>	9 €
Purée à la truffe <i>Truffle mashed potatoes</i>	34 €
Pommes allumettes en buisson <i>French fries</i>	9 €
Salade de sucrine <i>Little gem lettuce salad</i>	9 €
Riz basmati <i>Basmati rice</i>	9 €

Nous vous invitons à découvrir nos deux autres maisons historiques:

Le restaurant Lapérouse
Maison de Plaisirs depuis 1766
51 quai des Grands Augustins
75006, Paris

Prunier Restaurant
Maison de Caviars depuis 1924
16 Avenue Victor Hugo
75116, Paris