



# LAFAYETTE'S

8 rue d'Anjou, 75008 Paris

## A PARTAGER / TO SHARE

*Sup. Caviar + 50 €*

Tartare de tomates Lafayette's, toasts croustillants <i>Lafayette's tomato tartare, crispy toasts</i>	24 €
Croque avocat, saumon <i>Croque with avocado &amp; salmon</i>	26 €
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 €
6 Nuggets au caviar, sauce Deluxe Lafayette's <i>Nuggets caviar, Lafayette's deluxe sauce</i>	84 €

## MAISON PRUNIER / PRUNIER HOUSE

Tarama blanc, blinis <i>White tarama, blinis</i>	19 €
Saumon fumé de Norvège, blinis <i>Prunier Norwegian smoked salmon served with blinis</i>	32 €
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 €
Caviar Beluga	50 g – 1000 € / 125 g – 2 500 €

## LES ENTRÉES / STARTERS

*Sup. Caviar + 50 €*

Salade de pousses d'épinards au miso, champignons et parmesan V* <i>Baby spinach salad with miso, mushrooms and parmesan</i>	16 €
Soupe à l'oignon feuilletée, Comté affiné 24 mois <i>French onion soup baked in puff pastry, 24 month aged Comté</i>	19 €
Avocat tranché, vinaigrette citron V* <i>Sliced avocado, lemon vinaigrette</i>	19 €
Os à moelle rôtie, pain croustillant <i>Roasted marrow bones, crusty bread</i>	22 €
Carpaccio de bar, huile d'olive, citron, basilic <i>Seabass carpaccio with olive oil, lemon and basil</i>	26 €
Tartare de daurade à l'aneth <i>Sea bream tartare with dill</i>	27 €
Carpaccio d'artichauts à la truffe V* <i>Artichoke carpaccio with truffle</i>	37 €
Terrine de foie gras de la Maison Lapérouse <i>Homemade foie gras terrine from Maison Lapérouse</i>	36 €
6 gros escargots de Bourgogne au beurre persillé <i>6 large Burgundy snails with parsley butter</i>	28 €

Le menu avec les allergènes par plat est disponible sur demande. V\* Végétarien.  
TVA incluse au taux de 10%, prix nets en euros, service compris.

## LES SALADES / SALADS

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

## VIANDES & TERRES / MEATS & LAND

Tartare de boeuf préparé minute	33 €
<i>Beef tartare</i>	
Burger signature Lafayette's, cheddar affiné	36 €
<i>Lafayette's signature burger with aged cheddar</i>	
Entrecôte 300 g, beurre maître d'hôtel	54 €
<i>Entrecôte steak, « Maître d'hôtel » butter - 300 g</i>	
Filet de bœuf, sauce au poivre noir flambé au vieux Cognac	68 €
<i>Beef fillet with black pepper and Cognac sauce</i>	
Côte de veau façon cordon bleu au comté	95 € / sup. truffe 130 €
<i>Veal chop in the cordon bleu style with comté</i>	
Omelette bio V*	
Aux herbes – <i>Herbs</i> – 18€ / Au fromage – <i>Cheese</i> – 23€ / Aux truffes – <i>Truffle</i> - 36€	

## LES PÂTES / PASTA

Rigatoni aux morilles V*
<i>Rigatoni with morel mushrooms</i>
Spaghetti au homard, bisque corsé
<i>Lobster Spaghetti</i>
Rigatoni au caviar Prunier
<i>Rigatoni with Prunier caviar</i>

## LES POISSONS / FISH

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

## POUR DEUX PERSONNES / FOR TWO

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

## LES ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

Purée maison au beurre	9 €	Pommes allumettes en buisson	9 €
<i>Mashed potatoes</i>		<i>French fries</i>	
Haricot vert en persillade	9 €	Salade de sucrine	9 €
<i>Green bean in persillade</i>		<i>Little gem salad</i>	
Purée à la truffe		34 €	
<i>Truffle mashed potatoes</i>			

Le menu avec les allergènes par plat est disponible sur demande. V\* Végétarien.  
TVA incluse au taux de 10%, prix nets en euros, service compris.

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  
75016, Paris