

LAFAYETTE'S

8 rue d'Anjou, 75008 Paris



LES DESSERTS SIGNATURES

Nôte incontournable crème caramel <i>Caramel cream</i>	12 €
Coupe de fraises, chantilly maison <i>Strawberries cup with homemade whipped cream</i>	20 €
Carpaccio d'ananas, citron et basilic <i>Pineapple carpaccio with lemon and basil</i>	16 €
Omelette Norvégienne <i>Meringue and vanilla ice cream cake</i>	16 €
Crêpes Suzette <i>Flambéed crêpes Suzette</i>	22 €
Coulant chocolat, glace vanille <i>Chocolate fondant with vanilla ice cream</i>	18 €
Fontainebleau aux fruits rouges <i>Fontainebleau with red berries</i>	17 €
Glaces & sorbets Maison Berthillon <i>Berthillon House ice creams and sorbets</i>	14 €
Vanille – Chocolat – Café – Poire – Citron – Framboise <i>Vanilla – Chocolate – Coffee – Pear – Lemon – Raspberry</i>	
Fruits givrés Maison Fruttini (au choix) <i>Maison Fruttini frozen fruits (your choice)</i>	18 €
Coco – Figue – Pomme – Banane – Citron – Maracuja <i>Coconut – Fig – Apple – Banana – Lemon – Passion Fruit</i>	

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 & salmon</i>	26 €
Assiette de 6 huîtres bretonnes "Kys Marine Étoile" n°3 <i>Plate of 6 breton oysters "Kys Marine Étoile" n°3</i>	33 €
Langoustines croustillantes, mayonnaise kimchi <i>Crispy langoustines, kimchi mayonnaise</i>	37 €
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 maison <i>Norwegian smoked salmon served with homemade 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 €	

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 18 mois <i>French onion soup baked in puff pastry, 18 month aged Comté</i>	19 €
Avocat tranché, vinaigrette citron V*	19 €
<i>Sliced avocado, lemon vinaigrette</i>	
Stracciatella, tomates du jardin et pistaches concassées <i>Stracciatella, garden tomatoes and crushed pistachios</i>	25 €
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*	37 €
<i>Artichoke carpaccio with truffle</i>	
Terrine de foie gras de la Maison Lapérouse <i>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 €

LES SALADES / SALADS

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

VIANDES & TERRES / MEATS & LAND

Tartare de bœuf préparé minute	33 €
Beef tartare prepared to order	
Burger signature Lafayette's, cheddar affiné	36 €
Lafayette's signature burger with aged cheddar	
Entrecôte 300 g, beurre maître d'hôtel	54 €
Entrecôte steak, «Maître d'hôtel» butter - 300 g	
Filet de bœuf, sauce au poivre noir flambé au vieux Cognac	68 €
Beef fillet with black pepper, flambéed with old Cognac	
Côte de veau façon cordon bleu au comté	88 €
Veal chop, cordon bleu style with comté cheese	
Omelette bio V*	

Aux herbes – Herbs – 18€ / Au fromage - Cheese – 23 € / Aux truffes – Truffle - 36€

LES PÂTES / PASTA

Rigatoni aux morilles V*	31 €
Rigatoni with morel mushrooms	
Spaghetti au homard, bisque corsé	84 €
Lobster Spaghetti, rich bisque	
Rigatoni au caviar Prunier	95 €
Rigatoni with Prunier caviar	

LES POISSONS / FISH

Saumon cuit sur pierre, beurre blanc	39 €
Stone - cooked salmon, beurre blanc sauce	
Filet de bar «à la Dugleré», tomates et échalotes	43 €
Seabass fillet « Dugleré » style, with tomatoes and shallots	

POUR DEUX PERSONNES / FOR TWO

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

LES ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

Purée maison au beurre	9 €	Pommes allumettes en buisson	9 €
Homemade buttery mashed potatoes		French fries	
Haricots verts en persillade	9 €	Salade de sucrose	9 €
Green bean in persillade		Little gem salad	
Purée à la truffe	34 €		
Truffle mashed potatoes			

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