

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 & 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>Caviar nuggets, 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* <i>Sliced avocado, lemon vinaigrette</i>	19 €
Os à moelle rôti, persillade et pain croustillant <i>Roasted bone marrow, persillade and crispy bread</i>	22 €
Carpaccio de bar, huile d'olive, citron, basilic <i>Seabass carpaccio with olive oil, lemon and basil</i>	26 €
6 gros escargots de Bourgogne au beurre persillé <i>6 large Burgundy snails with parsley butter</i>	28 €
Tartare de daurade au yuzu <i>Sea bream tartare with yuzu</i>	32 €
Terrine de foie gras de la Maison Lapérouse <i>Foie gras terrine from Maison Lapérouse</i>	36 €
Carpaccio d'artichauts à la truffe V* <i>Artichoke carpaccio with truffle</i>	37 €

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 bœuf préparé minute	33 €
<i>Beef tartare prepared to order</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 sauce, flambéed with old Cognac</i>	
Côte de veau façon cordon bleu au comté	88 €
<i>Veal chop, cordon bleu style with comté cheese</i>	
Omelette bio V*	

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

LES PÂTES / PASTA

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

LES POISSONS / FISH

Saumon cuit sur pierre, beurre blanc	39 €
<i>Stone - cooked salmon, beurre blanc sauce</i>	
Pavé de bar Dugléré	44€
<i>Sea bass fillet, Dugléré sauce</i>	
Sup. caviar au beurre blanc + 48€	

POUR DEUX PERSONNES / FOR TWO

Volaille de Bresse rôtie, pommes allumettes	148 €
<i>Roasted Bresse chicken, French fries</i>	
Tomahawk de boeuf Wagyu 1,4 kg	32 € / 100g
<i>Wagyu tomahawk steak 1,4 kg</i>	
Sole Meunière, purée maison	180 €
<i>Sole Meunière, house-made mash</i>	

LES ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

Purée maison au beurre	9 €	Pommes allumettes en buisson	9 €
<i>Homemade buttery mashed potatoes</i>		<i>French fries</i>	
Haricots verts en persillade	9 €	Salade de sucrose	9 €
<i>Green beans in persillade</i>		<i>Little gem salad</i>	
Purée à la truffe	34 €	Gratin de macaroni à la truffe	38 €
<i>Truffle mashed potatoes</i>		<i>Truffle macaroni gratin</i>	