

PETIT-DEJEUNER 8€

1 Boisson chaude Café ou Chocolat ou Crème
+ 1 Verre de jus d'orange pressée
+ 1 Viennoiserie au choix Croissant ou Pain au chocolat ou Tartine

BOISSONS CHAUDES

Café	2.3	Café Viennois	4.8
Décaféiné	2.5	Supplément lait	0.5
Café noisette	2.5	Lait chaud	3.8
Allongé	2.5	Lait chaud au miel	4.5
Double café	4.5	Citron pressé chaud	4.8
Café crème	3.9	Citron pressé chaud avec miel	5.5
Chocolat chaud	3.9	Viennoiserie	2.0
Grand crème	4.8	croissant ou tartine ou pain au chocolat	
Grand chocolat	4.8	Irish Coffee 4cl d'alcool	9.5
Double déca	4.8	Grog au rhum 4cl d'alcool	7.8
Cappuccino	4.8	Vin chaud à la cannelle 14cl	5.5
Chocolat Viennois	4.8		

THÉS & TISANES COMPTOIRS RICHARD

Thés Comptoirs RICHARD	4.5
Noir Breakfast BOP bio, Ceylan OP, Grand Earl Grey, Fruits rouges, Vanille-caramel, Thé vert Sencha bio, Thé vert au Jasmin, Rooibos aux épices	
Tisanes Bio Comptoirs RICHARD	4.5
Tilleul, verveine, camomille	

COCKTAILS

AVEC ALCOOL

Mojito rhum, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, eau pétillante	4cl d'alcool	8.5
Américano maison		9.0
Mojito Royal rhum, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, champagne		9.5
Gin Tonic		8.5
Spritz Apérol		8.5
Irish Coffee		9.5
Big Irish Maison 8cl d'alcool		15.0
Cuba Libre rhum blanc, cola, citron vert		8.5
Vodka orange vodka, jus d'orange		8.5
Ti Punch rhum blanc, citron vert, sucre de canne		8.5
Tequila Sunrise tequila, jus d'orange, grenadine		8.5
Caipirinha cachaça, citron vert, sucre roux		8.5

SANS ALCOOL

Virgin Mojito	25cl	6.0
---------------	------	-----

Pris nets en euros, service compris.

La maison n'accepte pas les chèques et ne rend pas la monnaie sur les tickets restaurant.

27 avenue Jean-Baptiste Clément / 92100 Boulogne Billancourt
Tél. 01 46 05 38 60

LE LUTETIA

ENTREES

Nems Lutétia <i>« Lutétia » spring rolls</i>	7.8	Assiette de charcuterie <i>Charcuterie plate</i>	6.5
Œuf dur mayonnaise tradition <i>Traditional hard-boiled egg mayonnaise</i>	5.5	Entrée du Jour <i>Today's starter</i>	Consultez l'ardoise <i>Check the black board</i>
Tomate mozzarella di Bufala <i>Tomato and mozzarella di Bufala salad</i>	8.2		

PLANCHES

Assiette de charcuterie <i>Charcuterie plate</i>	6.5	Planche de fromage <i>Board of cheese</i>	13.0
Planche de charcuterie <i>Board of charcuterie</i>	15.9	Planche mixte charcuterie et fromages <i>Mixed board with charcuterie and cheese</i>	19.8

GRANDES SALADES

César poulet, croûtons, tomate, œuf dur et salade <i>Caesar : chicken, croutons, tomato, hard-boiled egg and salad</i>	14.0
Vénitienne jambon Serrano, mozzarella, tomate, salade, copeaux de parmesan, pistou <i>Venetian : Serrano ham, mozzarella, tomato, salad, parmesan shavings, pesto</i>	15.0
Océane salade, saumon, concombre, tomate, maïs, beignet de Saint-Jacques <i>Oceane : salad, salmon, cucumber, tomato, corn, scallop fritter</i>	15.0

SNACKS

Croque Monsieur salade et frites <i>Toasted ham and cheese sandwich, salad and french fries</i>	9.9
Croque Madame œuf, salade et frites <i>Toasted ham and cheese sandwich with a fried egg on the top, egg, salad and french fries</i>	10.9
Hot-Dog 2 saucisses <i>Hot-dog 2 sausages</i>	9.0

SANDWICHES

Jambon, Saucisson sec, Pâté, Rillettes ou Fromage <i>Ham, Dry sausage, Paté, Potted meat or Cheese sandwich</i>	5.0
Mixte jambon, fromage <i>Mixed : ham and cheese</i>	6.0
Crudités jambon, poulet ou thon <i>Raw vegetables sandwich with ham or chicken or tuna</i>	7.0
Végétarien tomate, œuf dur, salade, fromage <i>Vegetarian sandwich with tomato, hard-boiled egg, salad, cheese</i>	5.0
Auvergnat jambon de pays, Cantal <i>Auvergne-style sandwich with contry ham and cantal cheese</i>	7.0

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON
ALL OUR DISHES ARE HOMEMADE

Pris nets en euros, service compris.
La maison n'accepte pas les chèques et ne rend pas la monnaie sur les tickets restaurant.

FORMULES

Entrée, Plat du Jour ou Plat du Jour, Dessert 16€90
Starter + Today's special or Today's special + Dessert

Entrée, Plat du Jour, Dessert 19€90
Starter + Today's special + Dessert

PLATS

Poisson du Jour
Fish of the Day

Consultez l'ardoise
Check the black board

Plat du Jour
Today's special

Consultez l'ardoise
Check the black board

Bavette d'ailou à l'échalote frites et salade
Flank sirloin steak with shallot, French fries and salad

16.0

Tartare de bœuf "Lutétia" frites et salade
« Lutétia » beef tartare with French fries and salad

16.0

Entrecôte grillée (300g) sauce poivre, frites, salade
Grilled rib steak (300gm), peppercorn sauce, French fries, salad

21.8

Cheese Burger maison frites, salade
Homemade cheese burger, French fries, salad

16.8

Steak à cheval frites, salade
Minced steak with a fried egg on the top, French fries, salad

15.0

FROMAGES

Camembert au lait cru, Cantal Entre Deux ou Chèvre une part au choix
Unpasteurized Camembert, Cantal Entre Deux or Goat cheese, one portion to choose

6.0

DESSERTS MAISON

Café gourmand petit dessert du jour *Gourmet coffee tiny today's dessert*

7.9

Crème brûlée *Crème brûlée*

6.8

Tiramisu *Tiramisu*

6.8

Crème caramel *Craamel custard*

6.8

Tarte maison *Homemade pie*

6.8

Fromage blanc nature ou coulis de fruits rouges *Fresh cream cheese plain or with red fruits coulis*

5.0

GLACES & SORBETS

Coupe Colonel glace citron vert, vodka
Colonel : lime ice-cream, vodka

8.0

Café Liégeois glace café, café, sauce café, chantilly
Coffee ice-cream, coffee, coffee sauce, whipped cream

6.8

Chocolat Liégeois glace chocolat, chocolat, sauce chocolat, chantilly
Chocolate ice-cream, chocolate, chocolate sauce, whipped cream

6.8

Dame Blanche 3 boules de glace vanille, sauce chocolat, chantilly
3 scoops of vanilla ice-cream, chocolate sauce, whipped cream

8.0

Coupe de glace au choix *Choice of ice-creams* 1 boule 1 scoop 3.0 2 boules 2 scoops 5.5 3 boules 3 scoops 6.8
vanille, chocolat, fraise, café, citron vert
vanilla, chocolate, strawberry, coffee, lime

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON
ALL OUR DISHES ARE HOMEMADE

Pris nets en euros, service compris.
La maison n'accepte pas les chèques et ne rend pas la monnaie sur les tickets restaurant.

APERITIFS

Ricard, Pastis 51 2cl	4.0
Floranis 2cl	4.0
Anis + sirop 2cl	4.5
Suze 5cl	4.5
Campari, Porto 5cl	4.5
Kir au vin blanc 12cl	4.0
cassis, mûre, pêche	

WHISKIES

	4cl
J&B Blended	7.0
Clan Campbell Blended	7.0
Johnnie Walker Red Label	8.0
Blended	
Jack Daniel's Tennessee	9.0
Talisker Single Malt	11.0
Monkey Shoulder	9.9
Blended Malt	
Nikka Japon	15.0
Chivas Regal Blended	11.0

BIERES

PRESSION	25cl	50cl
Lutétia	4.3	6.0
1664	4.3	7.5
Leffe	4.5	8.5
Chouffe	4.9	9.8
Sélection maison	4.5	8.5
Monaco, Tango	4.5	8.0
Picon bière	5.5	10.5

BOUTEILLE

Superbock 25cl	4.3
Heineken 25cl	4.5
Desperados 33cl	5.8
Corona 33cl	5.8
Pelforth Brune 33cl	5.5
Bière sans alcool 33cl	4.9
Cidre Loïc Raison 33cl	5.5

FRAIS !

Coca-Cola, Zero 33cl	4.5
Perrier 33cl	4.5
Orangina, Ice Tea 25cl	4.5
Schweppes 25cl	4.5
Schweppes Agrum' 25cl	4.5
Limonade pression 25cl	4.5
Vittel 25cl	4.0
Vittel + sirop 25cl	4.5
Diabolo 25cl	4.5
Perrier Fines Bulles 50cl	4.5
Perrier Fines Bulles 100cl	6.5
Vittel 50cl	4.5
Vittel 100cl	6.5
Jus de fruits Granini 25cl	4.5
pomme, orange, ananas,	
pamplemousse, ACE, tomate	

DIGESTIFS 4CL

Vodka, Tequila, Gin	6.8
Grand Marnier	6.8
Calvados	6.8
Rhum brun Havana	6.8
Diplomatico	9.9
Cognac	6.8
Cognac Rémy Martin VSOP	10.9
Vieille Prune	10.9
Poire	7.5
Armagnac, Bailey's	6.8
Get 27, Get 31 5cl	6.8

HAPPY HOURS 17H30 - 21H00

BIERES

Lutétia 50cl 4.9 • 1664 50cl 6.5 • Leffe 50cl 6.5
Hoegaarden Blanche 50cl 7.8 • Chouffe 50cl 7.8

COCKTAILS

Mojito • Spritz • Gin Tonic • Vodka Tonic 4cl d'alcool 6.8
Virgin Mojito 25cl 5.0

VINS

IGP Pays d'Oc Chardonnay (blanc) 28cl 6.8
Sélection du mois ou du patron (rosé) 28cl 6.8
Sélection du mois ou du patron (rouge) 28cl 6.8

VINS EN BOUTEILLE

VINS BLANCS

	14cl	25cl*	50cl*	75cl
IGP Pays d'Oc Chardonnay	4.5	5.5	9.5	-
IGP Côtes de Gascogne Dom. de Maouries, Les Grappes	4.9	-	-	24.0
Bourgogne Aligoté AOP Les Planchants	4.5	8.8	17.0	25.0
Menetou-Salon AOP Le Grand Cerf	6.5	11.5	22.0	32.0
Chablis AOP Château de Fleys	6.8	12.5	22.5	35.0
Sélection du mois ou du patron	4.5	7.0	12.5	22.8

VINS ROUGES

	14cl	25cl*	50cl*	75cl
Côtes du Rhône AOP Pure Garrigue	4.0	5.5	8.9	-
Brouilly AOP Réserve de Beauvoisie	4.5	7.5	14.5	-
Brouilly AOP Château des Tours	-	-	-	27.0
Bourgogne Côte Chalonnaise AOP Millebuis, Pinot Noir	6.0	10.0	19.0	28.0
Graves AOP Château Haut-Selve	7.0	12.8	19.9	33.0
Lalande de Pomerol AOP Château Tour Canon	-	-	-	39.0
Pic Saint Loup AOP Domaine Pech-Tort, Une Bonne Etoile	-	-	-	29.0
Sélection du mois ou du patron	4.5	7.0	12.5	22.8

VINS ROSES

	14cl	25cl*	50cl*	75cl
IGP Pays d'Oc Chardonnay	4.0	5.5	9.5	-
IGP Méditerranée Kairos	4.5	8.8	14.8	22.8
Côtes de Provence AOP La Source Gabriel	5.5	9.5	15.9	26.0
Sélection du mois ou du patron	4.5	7.0	12.5	22.8

• Les pichets sont servis uniquement accompagnés d'un repas •

LES PETILLANTS

	12cl	75cl
Ruinart Brut Champagne AOC		90.0
Ruinart Blanc de Blancs Champagne AOC		130.0
Casters Liébart Champagne AOC	9.5	55.0
Saumur AOC Méthode Traditionnelle	5.5	28.0

Pris nets en euros, service compris.

La maison n'accepte pas les chèques et ne rend pas la monnaie sur les tickets restaurant.