

Lapérouse MAISON DE PLAISIRS
DEPUIS 1766

CHEF MATUS KOLARIK



ENTRÉES

Bouillon Colette aux légumes de saison v*	12 euros
Belle salade de mesclun, coriandre et champignons de Paris v*	16 euros
Œuf parfait à la truffe & champignons, siphon de pomme de terre	36 euros
Tartare de bœuf coupé au couteau, algues et caviar	46 euros
Pâté en croûte de canard au foie gras, pistache	25 euros
Terrine de foie gras confiture de maïs, curry et brioche	38 euros
Saumon fumé, pommes de terre, aneth fraîche	26 euros
Carpaccio de St Jacques, céleri rémoulade raifort et agrumes	36 euros
Carpaccio de bar et pickles	32 euros
Tartare de langoustines, fruit de la passion	36 euros
La charlotte de pommes de terre de Noirmoutier, caviar	78 euros
Timbale de caviar « Golden Imperial » Casparian,	30 g. 90 euros
beaux blinis, crème aux herbes	125g. 400 euros
	250 g. 750 euros

* Plats végétariens. Prix nets TTC, service inclus. Le cahier des allergènes est disponible auprès de nos équipes. Viandes d'origine France.

PLATS

Saint-Jacques à la plancha, poireaux, beurre aux algues	37 euros
Dorade royale flambée à l'absinthe, fenouil grillé	44 euros
Homard entier Victor Hugo, purée Lapérouse	90 euros
Suprême de volaille, crème aux morilles	38 euros
Suprême de volaille farci aux truffes	62 euros
Le Chateaubriand, pommes frites, sauce au poivre	58 euros
Les rigatoni à la truffe v*	48 euros
Les rigatoni au caviar	95 euros
La Belle Cocotte de légumes, herbes de saison v*	32 euros

LES GRANDS CLASSIQUES DE LA MAISON

Le bœuf Wellington - <i>Pour deux personnes</i> <i>Servi en mai 1940 à Winston Churchill</i>	50 euros / pp.
Sole meunière aux algues et câpres, purée de pomme de terre <i>Pour deux personnes</i>	80 euros / pp.

* Plats végétariens. Prix nets TTC, service inclus. Le cahier des allergènes est disponible auprès de nos équipes. Viandes d'origine France.

FROMAGES

Comté affiné 24 mois et sa confiture

18 euros

Délice de Favière

Brie truffé de la maison Rothschild

27 euros

DESSERTS

Lapérouse

Orge malté, espuma chocolat whisky, streusel cacao

21 euros

Beau Chou

*Praliné amande-noisette, croquant grué noix de pécan,
sauce chocolat manjari grand cru*

21 euros

Turban de Fruits de Saison

Coupés minute

24 euros

Brioche Perdue

Sorbet bergamote, kumquat confit

18 euros

À PARTAGER

Le Soufflé au Chocolat Lapérouse depuis 1766

Sorbet noix de coco

28 euros

Vacherin Pomme Verte

Crèmeux vanille, sorbet pomme verte, caramel de pomme, meringue

24 euros

Turban de Fruits de Saison

Coupés minute

42 euros

Baba Royal à la rose

Framboises, chantilly maison

36 euros

VINS

Porto - Taylor's 325ème anniversaire		25 euros
Pineau des Charentes - Maison Lheraud		28 euros
Condrieu doux « Candice - Domaine S. Montez	2016	24 euros
Rivesaltes - Domaine Gardiès	2004	26 euros
Côtes du Jura « Absolue Paille Perdue » - Domaine Labet	2008	14 euros
Jurançon « Ballet d'Octobre » - Domaine Cauhapé	2018	16 euros
Champagne Demi-Sec - Veuve Clicquot	NM	30 euros

LES MIROIRS DE LAPÉROUSE

Certains restaurants vivent plus longtemps que nous. Il est assez vexant de s'y sentir aussi éphémère. Entre Lapérouse et nous, le combat est perdu d'avance. Je n'aime pas les châteaux sauf quand on y sert des Moscow Mules à toute heure du jour et de la nuit. La beauté de Lapérouse, c'est que cette maison est hantée. Les miroirs se souviennent de ce que les hommes ont oublié. Gravés aux diamants des hétaires baudelairiennes, ils reflètent le monde d'antan. Le souvenir des plaisirs passés galvanise le présent. Ce soir est un soir comme les autres mais vous n'êtes pas n'importe où : la lumière des salons est celle d'un conte de fées.

On pourrait condenser trois siècles de Paris sans sortir du 51 quai des grands augustins. D'ailleurs, à quoi sert le monde extérieur ? Par les fenêtres je regarde glisser une péniche sur la Seine, ses projecteurs teignent les boiseries brunes de rayons orangés : les chandeliers vacillent, ils sont jaloux des humains. Peu de fantômes m'excitent comme le souvenir. Chez Lapérouse, Hugo dialogue avec Houellebecq, dans le salon où Proust et Colette ont dîné -mais pas ensemble. La cuisine est aussi savoureuse que la nostalgie, et les plus beaux cocktails sont ceux qui dissolvent le temps.

*Frédéric Beigbeder,
amoureux de Lapérouse*

Lapérouse MAISON DE PLAISIRS
DEPUIS 1766

CHEF MATUS KOLARIK



STARTERS

Season vegetable stock « Colette » v*	12 euros
Green Mesclun salad, coriander & Paris mushrooms v*	16 euros
Perfect egg, truffle & mushrooms, potato dressing	36 euros
Beef tartare, seaweed & caviar	46 euros
Duck dough surrounded by crust stuffed with foie gras & pistachios	25 euros
Duck foie gras, corn & curry chutney, brioche	38 euros
Smoked salmon, baked potatoes, fresh dill	26 euros
Scallops Carpaccio, horseradish & citrus remoulade	36 euros
Sea bass carpaccio, pickle vegetables	32 euros
Dublin bay prawn tartare, passion fruit dressing	36 euros
Mashed potatoes purée stuffed with caviar	78 euros
« Golden Imperial » Caviar from the « Casparian » house, blinis & herb cream	30 g. 90 euros 125g. 400 euros 250 g. 750 euros

**Vegetarian dishes. VAT included in prices. Please let your waiter know if you have any food allergies.*

MAIN DISHES

Roasted scallops, leeks, seaweed infused with butter	37 euros
Royal sea bream flambé with absinthe & grilled fennel	44 euros
The roasted lobster that Victor Hugo loved	90 euros
Chicken supreme, morels cream	38 euros
Chicken supreme stuffed with truffles	62 euros
Châteaubriand coming with french fries & a pepper cream	58 euros
Truffle rigatoni <i>V*</i>	48 euros
Caviar rigatoni	95 euros
Season vegetables cocotte, green herbs <i>V*</i>	32 euros

GRAND CLASSICS OF THE HOUSE

Wellington beef - <i>For two people</i> <i>Served in may 1940 to Winston Churchill</i>	50 euros / pp.
Sole meunière, mashed potato purée <i>For two people</i>	80 euros / pp.

*Vegetarian dishes. VAT included in prices. Please let your waiter know if you have any food allergies.

CHEESE

24 month aged Comté and jam

18 euros

Favière Delight

Maison Rothschild truffled brie

27 euros

DESSERTS

Lapérouse

Malted barley, chocolate whiskey espuma, cocoa streusel

21 euros

Beau Chou

*Almond-hazelnut praline, croquant topped with pecan nibs,
manjari grand cru chocolate sauce*

21 euros

Turban of Seasonal Fruits

freshly cut

24 euros

Brioche Perdue

Bergamot sorbet, confit kumquat

18 euros

TO SHARE

Lapérouse's Chocolate Soufflé Since 1766

Coconut sorbet

28 euros

Green Apple Vacherin

Vanilla cream, green apple sorbet, apple caramel, meringue

24 euros

Turban of Seasonal Fruits

freshly cut

42 euros

Rose Baba Royal

Raspberries, homemade whipped cream

36 euros

WINES

Porto - Taylor's 325ème anniversaire		25 euros
Pineau des Charentes - Maison Lheraud		28 euros
Condrieu doux « Candice - Domaine S. Montez	2016	24 euros
Rivesaltes - Domaine Gardiès	2004	26 euros
Côtes du Jura « Absolue Paille Perdue » - Domaine Labet	2008	14 euros
Jurançon « Ballet d'Octobre » - Domaine Cauhapé	2018	16 euros
Champagne Demi-Sec - Veuve Clicquot	NM	30 euros

LAPEROUSE'S MIRRORS

Certain restaurants outlive us. Its annoying because it makes us feel so ephemeral. The battle between ourselves and Lapérouse however is one we've already lost. Generally I don't like castles unless they'll serve me Moscow Mules around the clock. The beauty of 'chateau' Lapérouse is that it is haunted. The mirrors remember what we have forgotten. Carved with diamonds of Baudelaire's Haitara's they reflect the world of yesterday. The memories of pleasures past galvanise the present. Though it might seem like any other night this is no ordinary place - the lights in its dining rooms are the lights of a fairy tale.

You can experience three centuries of Parisian life without stepping outside 51 Quai des Grands Augustins. And anyway what use is the outside world anyway? Through the window I watch a boat glide long the seine, its spotlights highlighting the brown woodwork with orange beams : chandeliers flicker, jealous of the humans. Few ghosts excite me the way my memory does. At Lapérouse, Hugo converses with Houellebecq in the salon where Proust and Colette once dined — though not together. The food, like nostalgia, is equally to be savoured and the best cocktails are those that can dissolve time.

*Frédéric Beigbeder,
lover of Lapérouse*