

*Lapérouse* MAISON DE PLAISIRS  
DEPUIS 1766

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

\*\*Caviar « Golden Impérial » Casparian



## ENTRÉES

Belle salade de mesclun, coriandre et champignons de Paris V*	24 euros
L'œuf à la moscovite, perles de saumon, poutargue	26 euros
Asperges vertes pochées, sauce mousseline	32 euros
Croque-Royal truffé, comté V*	34 euros
Pâté en croûte de canard au foie gras, thym et trompettes de la mort	25 euros
Terrine de foie gras maison, condiments d'agrumes, brioche	38 euros
Tartare de bœuf coupé au couteau, caviar**	55 euros
Saumon fumé, pommes de terre, crème fraîche parfumée à l'aneth	32 euros
Carpaccio de bar & pickles	34 euros
Cœur de thon rouge mariné façon Rossini, truffe d'été	48 euros
La Charlotte de pommes de terre, caviar**	88 euros
Timbale de caviar** « Golden Impérial » Casparian,	30g. 90 euros
Beaux blinis, crème d'Isigny citronnée	125g. 400 euros
	250g. 750 euros

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

\*\*Caviar « Golden Impérial » Casparian

## PLATS

Daurade royale flambée à l'absinthe, fenouil grillé, sauce vierge	44 euros
Saint-Jacques à la plancha, fondue de poireaux	46 euros
Steak flambé au poivre, pommes allumettes	42 euros
Curry d'agneau à l'indienne, riz madras	38 euros
Suprême de Volaille jaune, crème aux morilles	45 euros
Les rigatonis à la truffe d'été V*	56 euros
Tagliolini au Homard bleu, brocolini & tomates confites, bisque	88 euros
Les rigatonis au caviar**	105 euros
La Belle Cocotte de légumes de saison V*	37 euros

## LES GRANDS CLASSIQUES DE LA MAISON

*Pour deux personnes*

Le bœuf Wellington, cœur de laitue <i>Servi en mai 1940 à Sir Winston Churchill</i>	85 euros / pp.
Sole au beurre meunière et câpres, purée de pommes de terre	95 euros / pp.
Châteaubriand, pommes allumettes, sauce au poivre	65 euros / pp.

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

\*\*Caviar « Golden Impérial » Casparian

## 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 grandsaugustins. 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

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

\*\*Caviar « Golden Impérial » Casparian



## STARTERS

Green Mesclun salad, coriander and mushrooms V*	24 euros
Egg « a la Muscovite », salmon eggs, bottarga	26 euros
Poached green asparagus, « mousseline » sauce	32 euros
Truffled Croque-Monsieur, comté cheese V*	34 euros
Duck crusted pâté stuffed with foie gras, thyme and mushrooms	25 euros
Duck foie gras, citrus chutney, brioche	45 euros
Beef tartare, caviar**	55 euros
Smoked salmon, baked potatoes, fresh dill	32 euros
Sea bass carpaccio, pickles	34 euros
Red tuna marinated « Rossini » style, summer truffle	48 euros
Mashed potatoes « Charlotte », caviar**	88 euros
« Golden Imperial » Caviar from the « Casparian » house,	30g. 90 euros
Blinis & fresh cream infused with lemon	125g. 400 euros
	250g. 750 euros

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

\*\*Caviar « Golden Impérial » Casparian

## MAIN DISHES

Royal Sea Bream « flambé » with absinthe and grilled fennel, sauce vierge	44 euros
Roasted scallops, leek fondue	46 euros
Beef steak blazed with pepper, french fries	42 euros
Lamb curry cooked the indian way, madras rice	38 euros
Yellow Chicken supreme, morel mushrooms cream sauce	45 euros
Truffle rigatoni <i>V*</i>	56 euros
Blue lobster tagliolini, brocolini & tomato confit, bisque	88 euros
Caviar** rigatoni	105 euros
Season vegetables « Cocotte » <i>V*</i>	37 euros

## GRAND CLASSICS OF THE HOUSE

*For two persons*

The Beef Wellington, whole lettuce	85 euros / pp.
<i>Served in may 1940 to Sir Winston Churchill</i>	
Sole meunière and capres, mashed potato puree	95 euros / pp.
Châteaubriand, french fries, black pepper sauce	65 euros / pp.

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

\*\*Caviar « Golden Impérial » Casparian

## 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*