

*Lapérouse* MAISON DE PLAISIRS  
DEPUIS 1766



## STARTERS



Green mesclun salad, coriander and mushroom V*	28 euros
Truffled*** Croque-Monsieur, Comté cheese V*	34 euros
« Pâté en croûte » stuffed with duck foie gras, thyme and mushroom	31 euros
Snails from Burgundy, parsley and garlic butter	32 euros
Duck foie gras, citrus chutney, brioche	43 euros
Old fashioned tomato salad, « tonnato » dressing	29 euros
Smoked salmon, baked potatoes, fresh dill	34 euros
Sea bass carpaccio, dill, bottarga	58 euros
<i>Extra Caviar** 59 euros</i>	
« Belle Otéro » lobster salad, tomatos, buffala	105 euros
Our famous mashed potatoes « Charlotte », stuffed with caviar**	88 euros
« Golden Imperial » Caviar from the Casparian House, Blinis & fresh cream infused with lemon	30 g. 95 euros 125 g. 450 euros 250 g. 850 euros
« Almas » Caviar from the Casparian House	125 g. 1 250 euros

\*Vegetarian dishes. VAT and service included in the prices. Please let your waiter know if you have any food allergies. Meats from France. Lamb from the European Union.

\*\*Caviar « Golden Impérial » Casparian. \*\*\*Summer truffle.



## MAIN DISHES



Royal Sea Bream « flambé » with absinthe and roasted fennel	46 euros
Roasted scallops, leek fondue	48 euros
Chicken supreme, morel mushroom sauce	42 euros
Lamb curry cooked the Indian way, Madras rice	46 euros
Veal chop, mashed potatoes	75 euros
Châteaubriand beef filet, french fries, black pepper sauce	65 euros
<i>Extra Rossini &amp; Truffle***, truffle sauce 40 euros</i>	
Truffled*** rigatoni V*	56 euros
Lobster tagliolini, broccolini & tomato confit, bisque	88 euros
Caviar** rigatoni	105 euros
Seasonal vegetables « Cocotte » V*	38 euros



## THE GREAT HOUSE CLASSICS

*For two people*

The Beef Wellington, whole lettuce <i>Served in may 1940 to Sir Winston Churchill</i>	85 euros / pp.
Sea Bass filet, mashed potatoes, sauce vierge	85 euros / pp.
Sole « à la meunière » and capers, mashed potatoes	95 euros / pp.

\*Vegetarian dishes. VAT and service included in the prices. Please let your waiter know if you have any food allergies. Meats from France. Lamb from the European Union.

\*\*Caviar « Golden Impérial » Casparian. \*\*\*Summer truffle.



## LES MIROIRS DE LAPÉROUSE

Certains restaurants vivent plus longtemps que nous. Il est assez vexant de s'y sentir aussi éphémère. Entre Laperouse 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 Laperouse, c'est que cette maison est hantée. Les miroirs se souviennent de ce que les hommes ont oublié. Graves 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 Laperouse, Hugo dialogue avec Houellebecq, dans le salon où Proust et Colette ont diné -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 Laperouse*

