

*Lapérouse* MAISON DE PLAISIRS  
DEPUIS 1766



## STARTERS



Mesclun green salad, coriander and mushrooms V*	28 euros
Truffled croque-monsieur, comté cheese V*	34 euros
Creamy pea velouté V*	30 euros
Duck foie gras « Pâté en croûte », thyme and mushrooms	31 euros
Burgundy snails with parsley and garlic butter	32 euros
Duck foie gras, citrus chutney, brioche	43 euros
Smoked salmon, baked potatoes & fresh dill	34 euros
« Belle Otero » lobster salad, sucrine, avocado & bisque	115 euros
Sea bass carpaccio with basil oil & lemon gel	39 euros
<i>With caviar**</i>	99 euros
Our famous « Charlotte » mashed potatoes stuffed with caviar**	88 euros
« Golden Imperial » caviar from the Casparian house	30 g. 95 euros
	125 g. 450 euros
	250 g. 850 euros
« Almas » caviar from the Casparian house	125 g. 1 250 euros

VAT and service included in the prices. Please let your waiter know if you have any food allergies. Meats from the European Union.

\*Vegetarian dishes. \*\*Caviar « Oscière Royal » Casparian.



## MAIN DISHES



Cod fish fillet, beurre blanc sauce	43 euros
<i>With caviar**</i>	103 euros
Royal sea bream « flambé » with absinthe, fennel & citrus salad	57 euros
Roasted scallops, leek fondue	48 euros
Chicken supreme, morel mushroom sauce	42 euros
Traditional french veal blanquette, pilaf rice	36 euros
Lamb cutlets, mashed potatoes	68 euros
Chateaubriand beef fillet, french fries, black pepper sauce	65 euros
Summer truffle rigatoni V*	56 euros
Lobster tagliolini, broccolini & tomato confit, bisque	88 euros
Caviar** rigatoni	105 euros
Ratatouille V*	32 euros
Vegetables « Cocotte » V*	38 euros



## THE GREAT HOUSE CLASSICS

*For two people*

The Beef Wellington, whole lettuce	170 euros
<i>Served in May 1940 to Sir Winston Churchill</i>	
Sole « à la meunière » with capers, mashed potatoes	190 euros

VAT and service included in the prices. Please let your waiter know if you have any food allergies. Meats from the European Union.

\*Vegetarian dishes. \*\*Caviar « Oscîère Royal » Casparian.



## 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*

