

Lapérouse MAISON DE PLAISIRS
DEPUIS 1766



ENTRÉES



Belle salade de mesclun, coriandre et champignons de Paris V*	28 euros
Croque-Royal truffé, comté V*	34 euros
Velouté de champignons, crème fouettée	33 euros
Pâté en croûte de canard au foie gras, thym et trompettes de la mort	31 euros
Les six gros escargots de Bourgogne en coquille, beurre persillé	32 euros
Terrine de foie gras maison, condiments d'agrumes, brioche	43 euros
Saumon norvégien fumé, blini maison, crème acidulée à l'aneth	36 euros
Salade de homard « Belle Otéro », sucrine, avocat, bisque	115 euros
Fines tranches de bar marinées, huile de basilic, citron	39 euros
<i>Avec supplément Caviar**</i>	99 euros
La charlotte de pommes de terre, caviar**	88 euros
Caviar « Osciètre Classique » de la maison Prunier	30 g. 130 euros 125 g. 450 euros 250 g. 900 euros 500 g. 1800 euros
Caviar « Kaluga » de la maison Caviar House	125 g. 1250 euros
Caviar « Beluga » de la maison Caviar House	125 g. 2500 euros



PLATS



Dos de cabillaud nacré, beurre blanc	43 euros
<i>Avec supplément Caviar*</i>	103 euros
Daurade royale flambée, salade de fenouil aux agrumes, sauce vierge	57 euros
Saint-Jacques à la plancha, fondue de poireaux	48 euros
Suprême de volaille, crème aux morilles	42 euros
Curry d'agneau à l'indienne, riz madras	46 euros
Châteaubriand, pommes allumettes, sauce au poivre	65 euros
Timbale de rigatonis à la truffe d'été V*	56 euros
Tagliolini au Homard, broccolini & tomates confites, bisque	88 euros
Timbale de rigatonis au caviar**	105 euros
Ratatouille V*	32 euros
La Belle Cocotte de légumes V*	38 euros



LES GRANDS CLASSIQUES DE LA MAISON

Pour deux personnes

Le bœuf Wellington, cœur de laitue <i>Servi en mai 1940 à Winston Churchill</i>	170 euros
Sole au beurre meunière et câpres, purée de pomme de terre	190 euros



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



Lapérouse MAISON DE PLAISIRS
DEPUIS 1766



STARTERS



Mesclun green salad, coriander and mushrooms V*	28 euros
Truffled croque-monsieur, comté cheese V*	34 euros
Mushroom velouté, whipped cream	33 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 norwegian salmon, homemade blini, dill sour cream	36 euros
« Belle Otero » lobster salad, sucrine, avocado & bisque	115 euros
Sea bass carpaccio with basil oil & lemon	39 euros
<i>With caviar**</i>	99 euros
Our famous « Charlotte » mashed potatoes stuffed with caviar**	88 euros
« Osciètre Classique » caviar from Maison Prunier	30 g. 130 euros
	125 g. 450 euros
	250 g. 900 euros
	500 g. 1800 euros
« Kaluga » Caviar from Caviar House	125 g. 1250 euros
« Beluga » Caviar from Caviar House	125 g. 2500 euros



MAIN DISHES



Cod fish fillet, beurre blanc sauce	43 euros
<i>With caviar**</i>	103 euros
Royal sea bream « flambée » with absinthe, fennel & citrus salad, « sauce vierge »	57 euros
Roasted scallops, leek fondue	48 euros
Chicken supreme, morel mushroom sauce	42 euros
Indian-style lamb curry, madras rice	46 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 <i>Served in May 1940 to Sir Winston Churchill</i>	170 euros
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 « Oscître Classique » Prunier.



LES MIROIRS DE LAPÉROUSE

Some restaurants outlive us.

It's rather humiliating to feel so ephemeral within their walls. Between Lapérouse and us, the battle is lost before it even begins. I don't like châteaux—unless they serve Moscow Mules at any hour of the day or night. The beauty of Lapérouse lies in the fact that the place is haunted. The mirrors remember what men have forgotten. Etched with the diamonds of Baudelairean courtesans, they reflect the world as it once was. The memory of past pleasures electrifies the present. Tonight is a night like any other—but you are not just anywhere: the light of these salons belongs to a fairy tale.

You could condense three centuries of Paris without ever leaving 51, quai des Grands Augustins. After all, what's the point of the outside world? Through the windows, I watch a barge glide along the Seine, its spotlights tinting the dark wood paneling with orange rays: the chandeliers flicker—they're jealous of the living. Few ghosts thrill me as much as memory itself. At Lapérouse, Hugo converses with Houellebecq, in the very salon where Proust and Colette once dined—but not together. The cuisine is as flavorful as nostalgia, and the finest cocktails are those that dissolve time.

Frédéric Beigbeder,

A lover of Lapérouse

