

PETIT - DÉJEUNER
BREAKFAST

Du lundi au vendredi, de 7h à 10h30
From 7 am to 10:30 am, Monday to Friday

Samedi et dimanche, de 7h à 11h
From 7 am to 11 am, Saturday and Sunday

NOS PETITS-DÉJEUNERS
OUR BREAKFAST MENUS

L'AMÉRICAIN - AMERICAN BREAKFAST - 58

Jus de fruits frais
Freshly squeezed fruit juices

Café, chocolat chaud, thé ou infusion - *Coffee, hot chocolate, tea or herbal tea*

Corbeille de viennoiseries et pains - *French breakfast pastries and breads*

Confitures, marmelade et miel - *Jams, marmalade and honey*

Salade de fruits frais - *Fresh fruit salad*

Céréales
ou
Yaourt: nature, maigre, vanille ou aux fruits
Cereals
or
Yoghurt: plain, low fat, vanilla or with fruits

Œufs à votre convenance (coque, brouillés, au plat ou omelette) et deux garnitures au choix
Eggs your way (soft boiled, scrambled, sunny-side up or omelette) with two side dishes

Garnitures (5€ par garniture supplémentaire) : Poitrine de porc, saumon fumé, tomates grillées, jambon blanc, champignons sautés, saucisse de veau, avocat
Side dishes (5€ per extra side dish):
Bacon, smoked salmon, grilled tomatoes, ham, swiss cheese, sautéed mushrooms, veal sausages or avocado.

À LA CARTE
À LA CARTE

BOULANGERIE - BAKERY

Corbeille de viennoiseries et pains - <i>French breakfast pastries and breads</i>	12
Sélection de toasts blancs, bruns et aux céréales <i>Selection of white, brown and multi-grain toasts</i>	10

FRUITS FRAIS - FRESH FRUITS

Salade de fruits frais - <i>Fresh fruit salad</i>	12
---	----

CRÈMERIE - DAIRY

Yaourt : nature, maigre, aux fruits ou vanille <i>Yoghurt : plain, low fat, vanilla or with fruits</i>	6.5
Assiette de fromages - <i>Cheese selection</i>	16

CÉRÉALES - CEREALS

Sélection de céréales - <i>Choice of cereals</i>	11
All-Bran, Special K, Chocapic, Rice Krispies, Smacks and Granola	
Muesli sans gluten - <i>Gluten free muesli</i>	13
Les céréales peuvent être servies avec du lait entier, demi-écrémé, écrémé, d'amande ou de soja <i>All cereals can be served with whole, semi-skimmed, skimmed, almond or soy milk</i>	

ŒUFS - EGGS

Œufs bio à votre convenance (coque, brouillés, au plat ou omelette), 18
avec deux garnitures au choix
*Organic range eggs your way (soft boiled, scrambled, sunny-side up or omelette),
with two side dishes*

Garnitures (5€ par garniture supplémentaire) : Poitrine de porc, saumon fumé, tomates grillées,
jambon blanc, champignons sautés, saucisse de veau, avocat
*Side dishes (5€ per extra side dish): Bacon, smoked salmon, grilled tomatoes, ham, swiss cheese or sautéed
mushrooms, veal sausages or avocado.*

Œufs brouillés à la truffe d'été, 29
Summer truffle scrambled eggs

Œufs au plat à l'espagnole, tomates, paprika fumé et huile d'olive vierge 26
Fried eggs with preserved tomato, smoked paprika and virgin olive oil

SPÉCIALITÉS - BREAKFAST SPECIALITIES

Avocat sur toast, grenade fraîche et coriandre 26
Avocado on wheat toast, fresh pomegranate and coriander

Supplément saumon fumé ou deux œufs pochés 7
with smoked salmon or two poached eggs

Pancakes - Pancakes 18

Gaufres - Belgian waffles 18

Garnitures : sirop d'érable, confitures, sauce chocolat ou crème légère
Toppings: maple syrup, jams, chocolate sauce or light whipped cream

EAUX ET JUS - MINERAL WATER AND JUICES

Jus pressé: orange, citron, pamplemousse 12
Freshly squeezed juices: orange, lemon, grapefruit

Jus et nectares Alain Milliat: pomme, poire, ananas, abricot, raisin, framboise, mangue ,
tomate 12
Alain Milliat Juices: apple, pear, pineapple, apricot, grape, raspberry, mango or tomato

Evian (33 cl), Badoit Rouge (33 cl) 9

Perrier (33 cl) 10

Evian (75 cl), Badoit, Chateldon (75 cl) 11

BOISSONS CHAUDES - *HOT BEVERAGES*

Expresso, décaféiné, café américain	5
Double expresso, café crème, café au lait, cappuccino	7
Mocaccino	8
Chocolat chaud - <i>Hot chocolate</i>	9
Chocolat viennois, café viennois - <i>Hot chocolate or coffee with whipped cream</i>	10
Lait chaud ou froid - <i>Hot or cold milk</i>	5

SÉLECTION PALAIS DES THÉS *PALAIS DES THÉS SELECTION*

THÉS VERTS - *GREEN TEAS*

Sencha Ariake	12
Long Jing	12
Grand jasmin chung feng	12

THÉ ROUGE - *RED TEA*

Rooibos des Vahinés	10
---------------------	----

DÉTOX - *DETOX TEA*

Détox indien
Détox scandinave

THÉS NOIRS - *BLACK TEAS*

Blue of London - Earl grey	12
Darjeeling Margaret's Hope	12
Big Ben - biological	12
Breakfast tea	12

INFUSIONS - *HERBAL TEAS*

Verveine - <i>Verbena</i>	10
Camomille - <i>Chamomile</i>	10
Tilleul - <i>Linden</i>	10

Tous nos plats sont faits maison et élaborés sur place à partir de produits bruts. L'Hôtel Lutetia et ses fournisseurs garantissent que les viandes bovines sont originaires de France, d'Espagne ou d'Italie. Le registre des allergènes est disponible sur demande. Les prix sont en euros et s'entendent nets et service compris. Nous n'acceptons pas les règlements par chèque.

Dose de service pour le champagne : 14 cl. Selon l'article R 3353-2 du Code de la santé publique, le fait pour les débitants de boissons de servir de l'alcool à des clients en état d'ébriété manifeste ou de les recevoir dans leurs établissements est passible d'une contravention de 4^e classe. En conséquence, nous nous réservons le droit de refuser de servir de l'alcool aux clients en état d'ébriété ou ayant consommé trop de boissons alcoolisées.

All our dishes are housemade and prepared here with unprocessed products. The Lutetia and its providers guarantee that the beef is originating from France, Spain or Italy. The list of allergens is available upon request. The prices are in euros, taxes and service included. Payments by check are not accepted.

Volume of alcohol per served dose of Champagne: 14 cl. The article R 3353-2 of the French Public Health Code states that the fact for licensed premises tenants to serve alcoholic beverages to clients under the influence of alcohol or to receive them in their establishment is punishable by the law with a 4th category fine. Therefore, we reserve the right to refuse to serve alcohol to clients who are under the influence of alcohol or have consumed too many alcoholic beverages.