

BRUNCH DE PÂQUES
AU SAINT-GERMAIN
ET AU BAR JOSEPHINE

*EASTER BRUNCH
AT LE SAINT-GERMAIN
AND BAR JOSEPHINE*

Dimanche 12 avril, de 12h30 à 15h30
Sunday April 12th, from 12:30 pm to 3:30 pm

120 € par personne, 60 € pour les enfants de moins de 12 ans
120 € per person, 60 € for the children under 12

BOISSONS

DRINKS

Sélection de cafés, chocolat chaud, thés et infusions,
jus de fruits frais, mocktail signature, eaux minérales
*Selection of coffees, hot chocolate, teas and herbal teas,
freshly squeezed fruit juices, virgin signature cocktail, mineral waters*

BOULANGERIE

BAKERY

Assortiment de pains aux céréales, levain et sarrasin
Viennoiseries : croissants, pains au chocolat,
brioches, feuilletés chocolat
*Bread selection: multi-grain, sourdough and buckwheat bread
French breakfast pastries: croissants, chocolate croissants,
brioches, chocolate puff pastries*

BUFFET SALÉ

SAVOURY BUFFET

Charcuteries ibériques, françaises ou italiennes
Spanish, French or Italian cold cuts

Saumon fumé et baies roses
Smoked salmon with pink berries

Cakes salés de saison
Savoury cakes

Maki végétariens et maki saumon
Vegetarian maki and salmon maki

Salade grecque, salade de quinoa et salade d'asperges aux agrumes
Greek salad, quinoa salad and asparagus and citrus salad

Poulpe grillé, amandes et piments de Padrón
Grilled octopus, almonds and Padrón peppers

Verrine de petits pois, wasabi, crevettes et guacamole
Pea, wasabi, shrimps and guacamole verrine

Sélection d'huîtres, coquillages et condiments
Oyster and shellfish selection with condiments

Brouillade d'œufs bio à la truffe noire
Black truffle organic scrambled eggs

Sélection de fromages affinés
Aged cheese selection

BUFFET SUCRÉ *SWEET BUFFET*

Brochettes de fruits frais
Fresh fruit skewers

Bircher muesli aux graines de chia et lait de soja
Bircher muesli with chia seeds and soy milk

Paris-Brest au chocolat, entremets chocolat et fleur de sel
Chocolate Paris-Brest, chocolate and sea salt entremets

Cake marbré, cake citron pavot
Marble cake, lemon and poppy seeds cake

Madeleines au citron,
mousse au chocolat et perles noires croquantes,
tartes aux fruits de saison, roulé chocolat et café du Guatemala,
cookies chocolat et noix de pécan,
palets chocolat amer et praliné à la noisette
*Lemon madeleines, chocolate mousse with crunchy black pearls,
seasonal fruits tartlets, chocolate and Guatemala coffee roll cake,
chocolate and pecan pie cookies,
bitter chocolate and hazelnut praline biscuits*

UN PLAT CHAUD À LA CARTE *HOT MAIN DISH OF YOUR CHOICE*

Pièce de bœuf grillée et purée de pommes de terre truffée
Grilled beef with truffled mashed potatoes

Poisson du jour selon arrivage
Fish catch of the day

Œufs Bénédicte crevette carabineros
Eggs Benedict with carabineros prawn

LVT Burger au foie gras
LVT Burger with foie gras

Risotto aux petits pois et yahourt grec au sumac
Pea and sumac greek yogurt risotto

Macaroni à la truffe
Truffled macaroni

Selle d'agneau rôtie en croûte d'herbes,
asperges, émulsion à l'estragon
*Herb coat roasted saddle of lamb,
asparagus, tarragon emulsion*

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. Les prix sont en euros et s'entendent nets et service compris. Nous n'acceptons pas les règlements par chèque.

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 prices are in euros, taxes and service included. Payments by check are not accepted.

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.