

LUTETIA

RIVE GAUCHE, PARIS

LE SAINT-GERMAIN

LE SAINT-GERMAIN

CARTE DE L'APRÈS-MIDI
AFTERNOON MENU

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE

Taittinger Cuvée Lutetia - Extra Brut - 2008	24
Veuve Clicquot Carte Jaune	26
Veuve Clicquot Vintage Rosé - 2008	29
Ruinart - Blanc de Blancs	39

COCKTAILS

COCKTAILS

Mojito de saison (24 cl) - <i>Seasonal mojito</i>	26
Paris, Paris (24 cl)	26
Vodka Guillotine, liqueur St-Germain, shrub aux agrumes et céleri, champagne <i>Guillotine vodka, St-Germain liquor, shrub flavored with citrus and celery, champagne</i>	
Negroni (12 cl)	26
Gin, bitter, vermouth - <i>Gin, bitter, vermouth</i>	
Bloody Mary signature (24 cl) - <i>Signature Bloody mary</i>	26
Gin tonic parfumé (24 cl) - <i>Floral gin and tonic</i>	26

BIÈRES ET CIDRE

BEERS AND CIDER

Quatre Éléments Trifal, brassée à Colombes <i>Quatre Éléments Trifal, brewed in Colombes (local)</i>	14
Ambrée de la Brasserie Barge, brassée à Rambouillet <i>Amber from Barge Brewery, brewed in Rambouillet (local)</i>	14
Kyoto White Yuzu (Japon) - <i>Kyoto White Yuzu (Japan)</i>	14
Black Isle IPA sans gluten bio (Écosse) <i>Black Isle IPA organic gluten free (Scotland)</i>	14
Brooklyn blonde (New-York) - <i>Brooklyn lager (New-York)</i>	14
Cidre bio Sassy L'Angélique (Normandie) <i>Sassy L'Angélique organic cider (Normandy)</i>	12

SNACKING SNACKING

✓ Avocat En tranches, pickles de citron <i>Sliced avocado with pickled lemons</i>	16
✓ Sucrine Au naturel, radis roses, huile d'olive vierge et citron <i>Baby lettuce, pink radishes, virgin olive oil and lemon</i>	16
Thon En tartare, avocat et vinaigrette ponzu <i>Tuna tartar with avocado and ponzu dressing</i>	32
Tartare de bœuf Avec ses condiments, croustillants au pimenton, frites ou salade <i>Prepared beef filet tartar, pimenton crisps, with French fries or salad</i>	32
Salade César - Romaine, parmesan et sauce César <i>Romaine lettuce, parmesan and Caesar dressing</i>	28
- À la volaille jaune des Landes <i>With corn-fed chicken from the Landes region</i>	36
- Aux crevettes carabineros <i>With carabineros prawns</i>	48
LVT Burger Bœuf charolais, bacon, beaufort et sauce Rive Gauche, frites ou salade <i>Charolais beef, bacon, beaufort cheese and Rive Gauche sauce, with French fries or salad</i>	38
Club Raspail Pain aux céréales, bacon, avec frites ou salade <i>Club sandwich, whole grain bread, bacon, with French fries or salad</i>	
- À la volaille jaune des Landes <i>With corn-fed chicken from the Landes region</i>	38
- Au saumon fumé <i>With smoked salmon</i>	42
- Aux crevettes carabineros <i>With carabineros prawns</i>	52
Planche de charcuterie Mortadelle à la truffe d'été, chorizo ibérique, bresaola punta d'anca <i>Charcuterie board: summer truffle mortadella, Iberian chorizo, bresaola punta d'anca</i>	34
Planche de fromages affinés et chutney <i>Selection of aged cheeses and chutney</i>	24

LE GOÛTER
DE NOTRE CHEF PÂTISSIER
NICOLAS GUERCIO
*OUR PASTRIES
BY NICOLAS GUERCIO*

Millefeuille aux fruits du verger Feuilleté caramélisé, crème légère <i>Orchard fruit millefeuille with whipped cream</i>	18
Chocolat Lutetia Et son croustillant <i>Lutetia chocolate, chocolate crisps</i>	18
Religieuse aux fruits de saison Et son craquelin <i>Seasonal fruit religieuse, with craquelin</i>	18
Entremets du Chef <i>Chef's special entremets cake</i>	18
Tarte du moment <i>Seasonal tart</i>	18
Cake marbré <i>Marble cake</i>	14

L'AFTERNOON TEA DU SAINT-GERMAIN
OUR SAINT-GERMAIN AFTERNOON TEA

Nos traditionnels mini sandwichs
Our traditional finger sandwiches

Sélection de pâtisseries fines
Selection of pastries

La viennoiserie du moment, servi tiède,
accompagnée de notre confiture signature
et d'une crème légère à la vanille
*Puff pastry of the day, served warm,
with our signature preserve and a light vanilla cream*

Une boisson chaude de votre choix (café, thé, infusion)
One hot beverage of your choice (coffee, tea, herbal tea)

L'afternoon tea - <i>Afternoon tea</i>	55
L'afternoon tea avec une coupe de Veuve Clicquot Carte Jaune <i>Our afternoon tea with a glass of Veuve Clicquot Carte Jaune Champagne</i>	75

Tous les jours de 15h à 17h30
Everyday from 3 pm to 5:30 pm

CARTE DES THÉS TEA SELECTION

THÉ BLANC - *WHITE TEA*

Bai Mu Dan 14
Littéralement « pivoine blanche », thé blanc de Chine d'une grande finesse
Also known as "White Peony", magnificent Chinese white tea

THÉS VERTS - *GREEN TEAS*

Sencha Ariake 10
Thé vert japonais doux et tonique, très agréable le matin
Sweet, invigorating Japanese green tea, perfect in the morning

Genmaicha Yama 10
Thé traditionnel japonais, mélange de thé vert bancha et de riz brun grillé
Traditional Japanese tea, blend of bancha green tea with roasted brown rice

Long Jing 12
L'un des thés de Chine les plus réputés, originaire de la province de Zhejiang
One of the most renowned Chinese teas, from the province of Zhejiang

Grand Jasmin Chun Feng 14
D'une grande subtilité, avec toutes les notes du jasmin, sans aucune amertume
Very subtle, with all the jasmine notes, without any bitterness

THÉS NOIRS - *BLACK TEAS*

Big Ben 10
Très beau mélange de Yunnan et d'Assam, doux et tonique, idéal le matin
A perfect blend of Yunnan and Assam, sweet, invigorating, ideal in the morning

Blue of London 10
Association raffinée de Yunnan et d'une bergamote fraîche et délicate
Remarkably refined blend of Yunnan with fresh delicate bergamot

Darjeeling Margaret's Hope 10
Darjeeling d'été des hauts plateaux de l'Himalaya, très prisé des amateurs
Highly coveted summer Darjeeling, from the Himalayan plateaus

Grand Yunnan Imperial 12
Fleuri et doux, son caractère subtil lui vaut le surnom de « moka des thés »
Sweet and floral, sometimes called "the mocha of teas"

Smoking 12
Ses feuilles et bourgeons, noirs et blancs, rappellent l'élégance des smoking
Its black and white leaves and buds recall the elegance of a tuxedo

Pu Erh impérial 14
Thé sombre au puissant parfum de terre humide, parfait après un bon repas
Dark tea with a strong scent of moist soil, perfect after a good meal

THÉ BLEU - *BLUE TEA*

Butterfly of Taiwan 12
Très bel Oolong de Taïwan, boisé et mielleux, faible en théine, idéal le soir
Gorgeous Oolong from Taiwan, woody and honeyed, perfect evening tea

THÉ ROUGE - *RED TEA*

Rooibos des Vahinés 10
Rooibos d'Afrique du Sud aux parfums de vanille et d'amande, sans théine
South African Rooibos with notes of vanilla and almond, without any theine

BOISSONS CHAUDES *HOT BEVERAGES*

Ristretto, espresso ou décaféiné « La Tierra Bio » 9
Double espresso, latte ou cappuccino « La Tierra Bio » 11
Chocolat chaud - *Hot chocolate* 15
Chocolat ou café viennois - *Hot chocolate or coffee with whipped cream* 18

JUS DE FRUITS ET DE LÉGUMES *VEGETABLE AND FRUIT JUICES*

JUS PRESSÉS MINUTE - *FRESHLY SQUEEZED FRUIT JUICES*

Orange, citron ou pamplemousse 12
Orange, lemon or grapefruit

JUS ET NECTARS - *JUICES AND NECTARS*

Abricot, tomate jaune, framboise ou mangue 12
Apricot, yellow tomato, raspberry or mango

JUS BIO PRESSÉS À FROID - *ORGANIC COLD-PRESSED JUICES*

Force : betterave, pomme, citron et gingembre 10
Beetroot, apple, lemon and ginger

Detox Chili : ananas, concombre, pomme, citron and chili 10
Pineapple, cucumber, apple, lemon and chili

EAUX MINÉRALES MINERAL WATERS

Evian (33 cl), Badoit Rouge (33 cl)	9
Perrier (33 cl)	10
Evian (75 cl), Badoit (75 cl)	11
Châteldon (75 cl)	12

SODAS SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero, Orangina	10
Exilia limonade bio - <i>Exilia organic lemonade</i>	10
Schweppes Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer, Archibald Tonic, Red Bull	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.

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.

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.

Doses de service pour les alcools, sauf mention particulière : vin et champagne 14cl, bière et cidre 33 cl.

Volume of alcohol per served dose, except if specified otherwise: wine and Champagne 14 cl, beer and cider 33 cl.