

LUTETIA

RIVE GAUCHE, PARIS

LE SAINT-GERMAIN



Sous la magnifique verrière colorée imaginée par l'artiste français Fabrice Hyber, le Chef exécutif Benjamin Brial dévoile un menu de classiques revisités, empreints de l'esprit Rive gauche et librement inspirés des saveurs d'Asie. Sublimant les produits d'exception français et leur interprétation traditionnelle, ce menu de saison fait la part belle au pouvoir subtil et puissant des poivres rares et des agrumes exotiques, souvenirs des nombreux voyages du Chef Brial, qui confèrent à sa cuisine délicatesse et profondeur des goûts.

Prenez le temps d'apprécier le voyage qui s'offre à vous et laissez-vous guider...

Under this magnificent and colourful glass ceiling by the celebrated French artist Fabrice Hyber, Executive Chef Benjamin Brial offers a contemporary menu of redefined classics inspired by both the spirit of the Rive Gauche and the artistry and visual delights of Asia. Showcasing the most exceptional French seasonal ingredients and traditional cooking methods, the menu also highlights the use of rare peppers and citruses of the Far East, souvenirs of Chef Brial's extensive travels that lighten and bring a new dimension to his cooking.

Take your time, let us guide you and enjoy...

Chef Exécutif : Benjamin Brial
Chef de Cuisine : Maxime Leloup

CHAMPAGNES

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) 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>	26
Negroni (12 cl) Gin, bitter, vermouth <i>Gin, bitters, vermouth</i>	26
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 Sassy L'Inimitable (Normandie) <i>Sassy L'Inimitable cider (Normandy)</i>	12

CAVIAR CAVIAR

Caviar Kaviari (30g) servi avec ses garnitures et blinis <i>Kaviari caviar served with condiments and blinis</i>	
- Oscietre	100
- Kristal	145
- Béluga Impérial	385
En-cas caviar série limitée Lutetia (15g) <i>Lutetia limited edition caviar box (15g)</i>	55
Croq' Caviar (30g Oscietre) Saumon, crème double et citron <i>Toasted caviar sandwich with salmon and double cream</i>	110

SUGGESTIONS DU MOMENT DAILY SPECIALS

Du lundi au vendredi (hors jours fériés), au déjeuner uniquement
Available from Monday to Friday (except bank holidays), at lunchtime

Viande ou poisson avec un accompagnement de saison <i>Choice of meat or fish dish of the day with seasonal side</i>	32
Avec un dessert et un café <i>With a dessert and a coffee</i>	45
Avec les gourmandises Rive Gauche <i>With a coffee and pastry selection</i>	49

MENU CARTE À LA CARTE MENU

Tous les jours (hors jours fériés), au déjeuner et au dîner
Available everyday (except bank holidays), at lunch and dinner time

Une entrée, un plat de viande ou de poisson, et un dessert au choix 89
A starter, a meat or fish dish, and a dessert of your choice

ENTRÉES STARTERS

Foie gras vendéen En gelée, poivre de Sarawak et mûres fraîches <i>Duck foie gras in jelly, Sarawak pepper and blackberries</i>	32
Sériole Yellowtail À cru, beurre de miso et citron caviar <i>Raw yellowtail slices, miso butter and finger lime</i>	28
Oignons des Cévennes (3/5 pièces) En ravioles, châtaigne et pamplemousse <i>Cévennes onions ravioli, chestnut and grapefruit</i>	26/34
Thon En tartare, avocat et vinaigrette ponzu <i>Tuna tartare with avocado and ponzu dressing</i>	32
Jardin maraîcher Cœur de sucrine, légumes de saison et kalamansi <i>Baby gem, seasonal vegetables and kalamansi</i>	26
Avocat En tranches, pickles de citron <i>Avocado, pickled lemon</i>	16
Sucrine Au naturel, radis roses, huile d'olive vierge <i>Baby gem, pink radishes and virgin olive oil</i>	16

POISSONS FISH COURSES

Cabillaud Rôti, céleri boule truffé et confiture d'agrumes <i>Roasted cod, truffled celeriac and citrus jam</i>	38
Saint-Jacques Snackées, risotto de petit épeautre à la bisque et chou-rave <i>Pan-seared scallops, spelt, lobster bisque and kohlrabi</i>	42
Bar Nacré, chou-fleur, ail noir et beurre blanc au champagne <i>Slow simmered seabass, cauliflower, black garlic and Champagne butter sauce</i>	48
Sole Meunière au beurre d'algues et pommes purée <i>Dover sole meunière with seaweed butter and mashed potatoes</i> (+15 € pour le Menu carte - +15 € supplement)	65

VIANDES MEAT COURSES

Volaille Jaune Tausin Rôtie, potimarron grillé, kumquat et jus au cubèbe <i>Roasted corn-fed chicken, butternut squash and kumquat</i>	38
Agneau 36 heures Confit et effiloché, salsifis au jus, câpres et citron <i>36-hour confit lamb shoulder, salsify, capers and lemon</i>	42
Filet de bœuf charolais Grillé, duxelle de champignons au genièvre, sauce au poivre Phu Quoc et accompagnement au choix <i>Grilled charolais beef filet, mushroom duxelle with juniper berries, pepper sauce and side dish of your choice</i>	55
Bœuf et truffe noire Façon mini-burgers, bœuf charolais, coulis truffé et pommes Pont-Neuf <i>Charolais beef sliders, truffled sauce and Pont-Neuf fries</i>	46

ACCOMPAGNEMENTS *SIDE DISHES*

Pommes frites - <i>French fries</i>	9
Pommes purée au beurre - <i>Butter mashed potatoes</i>	9
Légumes de saison - <i>Seasonal vegetables</i>	9
Champignons aux herbes - <i>Mushrooms with herbs</i>	9

DESSERTS *DESSERTS*

Planche de fromages affinés et chutney <i>Selection of aged cheeses with chutney</i>	24
Dessert de saison <i>Pastry Chef's special</i>	18
Poire Mousse vanille de Madagascar et glace champignon <i>Infused pear, vanilla mousse and mushroom ice cream</i>	18
Chocolat Fondant tiède et glace sarrasin <i>Chocolate fondant and buckwheat ice cream</i>	18
Pomme Façon tatin et sorbet pomme citronnelle <i>Apple like a tatin and lemongrass sorbet</i>	18
Les gourmandises Rive Gauche Votre choix de café ou thé accompagné de nos mini-pâtisseries <i>Coffee or tea of your choice with a selection of pastries</i>	22
Sélection de glaces et sorbets, saveurs de saison (3 boules) <i>Choice of seasonal ice creams and sorbets (3 scoops)</i>	16

EAUX MINÉRALES ET SODAS
MINERAL WATERS AND SOFT DRINKS

Evian (33 cl), Badoit Rouge (33 cl)	9
Perrier (33 cl)	10
Evian (75 cl), Badoit (75 cl)	11
Châteldon (75 cl)	12
Coca-Cola, Coca-Cola Light et Zero, Orangina	10
Exilia limonade bio - <i>Exilia organic lemonade</i>	10
Schweppes Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer	10
Archibald Tonic, Red Bull	10

BOISSONS CHAUDES
HOT BEVERAGES

Ristretto, espresso ou décaféiné « La Tierra Bio »	9
Double espresso , café latte, cappucino « La Tierra Bio »	11
Chocolat chaud - <i>Hot chocolate</i>	15

CARTE DES THÉS
TEA SELECTION

THÉ BLANC - *WHITE TEA*

Bai Mu Dan	14
------------	----

THÉS VERTS - *GREEN TEAS*

Sencha Ariake	10
Genmaicha Yama	10
Long Jing	12
Grand Jasmin Chun Feng	14

THÉS NOIRS - *BLACK TEAS*

Big Ben	10
Blue of London	10
Darjeeling Margaret's Hope	10
Grand Yunnan Imperial	12
Smoking	12
Pu Erh Imperial	14

THÉ BLEU - *BLUE TEA*

Butterfly of Taiwan	12
---------------------	----

THÉ ROUGE - *RED TEA*

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

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 DE FRUITS ET DE LÉGUMES BIO ORGANIC VEGETABLE AND FRUIT JUICES

Pomme, poire ou raisin 12
Apple, pear or grape

Suzanne : betterave, pomme, carotte, citron 12
Suzanne: Beetroot, apple, carrot, lemon

César : fenouil, épinard, pomme, citron 12
César: fennel, spinach, apple, lemon

Victor : carotte, pomme, gingembre 12
Victor: carrot, apple, ginger

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. Dernière commande à 22h30.

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 homemade 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. Last order at 10:30 pm.

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 - Volume of alcohol per served dose:

Vin, champagne 14 cl. Gin 5 cl. Vodka 5 cl. Rhum 5 cl. Tequila 5 cl. Mezcal, cachaça, pisco 5 cl. Cognac, armagnac, calvados 5 cl. Whisky 5 cl. Absinthe, anisé, chartreuse 5 cl. Liqueur, eau-de-vie 5 cl. Bière, cidre 33 cl. Apéritif 7 cl. Porto, sherry, vin de liqueur 9 cl.