



PATIO SAINT-GERMAIN

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 japonais, mélange de thé vert bancha et de riz brun grillé
Japanese tea, blend of bancha green tea with roasted brown rice
- Long Jing 12
Thé de Chine très réputé, 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 amertume
Very subtle, with all the jasmine notes, without any bitterness

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

THÉS NOIRS - *BLACK TEAS*

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 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 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

THÉS DES FÊTES *FESTIVE TEAS*

Le Thé Merveilleux 12

L'association d'un thé vert et des notes gourmandes d'amandes caramélisées et de pistache

A delicious combination of green tea and sweet notes of caramelized almonds and pistachio

Collection n°25 12

Mélange gourmand de vanille, d'amandes, de cannelle, de gingembre, d'orange et de citron, associé aux notes vives et piquantes d'un thé noir du Sri Lanka

Beautiful black tea from Sri Lanka with gourmet notes of vanilla pods, almonds, cinnamon, ginger, orange peel and lemon zest

BOISSONS CHAUDES *HOT BEVERAGES*

Ristretto, espresso ou décaféiné « La Tierra Bio » 9

Double espresso, café latte, cappuccino « La Tierra Bio » 11

Chocolat chaud - *Hot chocolate* 15

Chocolat ou café viennois 18

Hot chocolate or coffee with whipped cream

COCKTAILS CHAUDS *HOT COCKTAILS*

Christmas bee (9 cl)	26
Vodka Heritage, liqueur H. Theoria Procrastination, miel, vin rouge, Mexican mole bitters <i>Heritage vodka, Procrastination H. Theoria Liqueur, honey, red white, Mexican mole bitters</i>	
Winter fall (9 cl)	26
Cognac, vin blanc, cannelle, banane, lait d'amande, noix muscade <i>Cognac, white wine, cinnamon, banana, almond milk, nutmeg</i>	

VINS AU VERRE *WINE BY THE GLASS*

VINS BLANCS - *WHITE WINES*

Crozes-Hermitage - Domaine Colombier	2018	14
Anjou - Bastingage - Clos de l'Elu	2017	16
Marsannay - Domaine René Bouvier	2016	19
Pinot Gris GC Hengst - Domaine Albert Mann	2015	22

VINS ROUGES - *RED WINES*

Saint-Chinian - Las Borios - Domaine la Bosque	2017	14
Côtes du Rhône - Coudoulet de Beaucastel	2017	17
Saint-Estèphe - Frank Phélan	2014	21
Aloxe Corton - Les Chaillots - Domaine Arnoux	2017	24

VIN MOELLEUX - *SWEET WINE*

Coteaux du Layon - 1er cru Chaume - Château Soucherie	2014	21
Tokaji Aszú - Disznókó - 5 Puttonyos	2002	30

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
Krug Grande Cuvée, et sa bouchée salée <i>Krug Grande Cuvée, with its savoury bite</i>	43

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

DE 12H À 18H
FROM 12 PM TO 6 PM

Avocat	16
En tranches, pickles de citron - <i>Sliced avocado with pickled lemons</i>	
Sucrine	16
Au naturel, radis roses, huile d'olive vierge et citron <i>Baby lettuce, pink radishes, virgin olive oil and lemon</i>	
Thon	32
En tartare, avocat et vinaigrette ponzu <i>Tuna tartar with avocado and ponzu dressing</i>	
Tartare de bœuf	32
Avec ses condiments, croustillants au pimenton, frites ou salade <i>Prepared beef filet tartar, pimenton crisps, with French fries or salad</i>	
Salade César	
- Romaine, parmesan et sauce César	28
<i>Romaine lettuce, parmesan and Caesar dressing</i>	
- À la volaille jaune des Landes	36
<i>With corn-fed chicken from the Landes region</i>	
- Aux crevettes carabineros - <i>With carabineros prawns</i>	48
LVT Burger	38
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>	
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	38
<i>With corn-fed chicken from the Landes region</i>	
- Au saumon fumé - <i>With smoked salmon</i>	42
- Aux crevettes carabineros - <i>With carabineros prawns</i>	52

DESSERTS (DE 12H À 15H)
DESSERTS (FROM 12 PM TO 3 PM)

Planche de fromages affinés et chutney <i>Selection of aged cheeses and 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

POUR LE GOÛTER (DE 15H À 17H)
SWEET SNACKS (FROM 3 PM TO 5 PM)

Millefeuille aux fruits du verger Feuilleté caramélisé, crème légère <i>Orchard fruit millefeuille with light 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
Éclair du jour <i>Our daily éclair filled with pastry cream</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

DE 18H À 23H
FROM 6 PM TO 11 PM

Bao buns de volaille, radis noir, piment et coriandre <i>Steamed buns with crispy chicken, black radish, chili and coriander</i>	18
Tartare de thon, pain brioché et sauce ponzu <i>Tuna tartare in brioche bun with Punzu dressing</i>	20
Mini-burgers au bœuf charolais, sauce BBQ et oignons <i>Charolais beef sliders with BBQ sauce and onions</i>	18
Accras de cabillaud fumé et crème yuzu <i>Smoked cod accras, yuzu cream</i>	18
Rillettes de saumon, pain de campagne toasté <i>Salmon rillettes with toasted country bread</i>	18
Planche de charcuterie : Mortadelle à la truffe d'été, chorizo ibérique, bresaola punta d'anca <i>Charcuterie board: summer truffle mortadella, Iberian chorizo, punta d'anca bresaola</i>	36
Planche de fromages affinés et chutney <i>Selection of aged cheeses and chutney</i>	24

DE 18H À 23H
FROM 6 PM TO 11 PM

SASHIMI - 3 PIÈCES

Thon - <i>Tuna</i>	16
Saumon Label rouge - <i>Label rouge salmon</i>	14
Sérieole - <i>Yellowtail</i>	15
Assortiment de 6 sashimi - <i>Selection of 6 sashimi</i>	26

SUSHI (NIGIRI) - 3 PIÈCES

Thon - <i>Tuna</i>	20
Saumon Label rouge - <i>Label rouge salmon</i>	18
Sérieole - <i>Yellowtail</i>	19
Langoustine - <i>Dublin Bay prawn</i>	28
Assortiment de 6 nigiri - <i>Selection of 6 nigiri</i>	37

CALIFORNIAN MAKI (URAMAKI) - 8 PIÈCES

Crabe royal, miso, radis noir <i>King crab, miso, black radish</i>	30
Thon épicé, avocat, pomelo thaï <i>Spicy tuna, avocado, Thai pomelo</i>	28
Saumon, concombre, crème yuzu, sobatcha <i>Salmon, cucumber, yuzu cream, sobatcha</i>	26

NORI MAKI (HOSOMAKI) - 6 PIÈCES

Saumon, raifort, radicchio - <i>Salmon, horseradish, radicchio</i>	20
Avocat, sésame grillé, jalapeño - <i>Avocado, grilled sesame, jalapeño</i>	19

Supplément de caviar osciètre (5 g) pour magnifier vos sushi, sashimi et maki <i>Add ossetra caviar (5 g) to enhance your sushi, sashimi and maki</i>	28
--	----

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 ou d'autres pays de de l'Union Européenne. 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 homemade and prepared here with unprocessed products. The Lutetia and its providers guarantee that the beef is originating from France or other countries of the European Union. 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 :

Volume of alcohol per served dose, except if specified otherwise:

Vin, champagne 14cl. Gin 5cl. Vodka 5cl. Rhum 5cl. Tequila 5cl. Mezcal, cachaça, pisco 5cl. 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.