

LUTETIA

RIVE GAUCHE, PARIS

BRUNCH À L'ORANGERIE
BRUNCH AT L'ORANGERIE

Le dimanche de 12h30 à 15h30
On Sundays from 12:30 to 3:30 pm

45 Boulevard Raspail, 75006 Paris • +33 1 49 54 46 00 • www.hotellutetia.com

BOISSONS *DRINKS*

Sélection de cafés, chocolat chaud, thés et infusions
Selection of coffees, hot chocolate, teas and herbal teas

Jus de fruits frais, eaux minérales
Freshly squeezed fruit juices, mineral waters

BOULANGERIE *BAKERY*

Assortiment de pains aux céréales, levain et sarrasin
Bread selection: multi-grain, sourdough and buckwheat bread

Viennoiseries : croissants, pains au chocolat, pains aux raisins twistés
French breakfast pastries: croissants, chocolate croissants, and twisted raisin puffy brioches

Sélection de toasts et brioches
Toasts and brioches selection

CRÈMERIE *DAIRY*

Assortiment de yaourts nature, maigre ou aux fruits
Artisanal yoghurts: plain, low fat or with fruits

Sélection de fromages affinés
Aged cheese selection

Fromage blanc
Quark

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

BUFFET SALÉ FROID *COLD SAVOURY BUFFET*

Assortiment de charcuteries
Cold cuts selection

Saumon fumé et ses condiments
Smoked salmon with its condiments

Cakes salés
Savoury cakes

Salad bar, salade niçoise, salade de quinoa
Salad bar, niçoise salad, quinoa salad

Calamar snacké et ratatouille citronnée
Grilled octopus with lemony ratatouille

Verrine de crème d'artichaut au café et copeaux de comté
Coffee artichoke cream verrine with comté cheese shavings

BUFFET SUCRÉ *SWEET BUFFET*

Salade de fruits frais
Fresh fruit salad

Pâtisseries classiques à partager : mille-feuilles, Saint-Honoré, Paris-Brest, entremets chocolat
Classical pastries to be shared: mille-feuilles, Saint-Honoré, Paris-Brest, chocolate entremets

Cake du moment
Seasonal cake

Pâtisseries individuelles : madeleines, mini flans, tartes aux fruits, Mont-Blanc, muffins, cookies
Individual pastries: madeleines, mini-puddings, fruits tartlets, Mont-Blanc, muffins, cookies

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

Pièce de bœuf grillée
Grilled beef with truffled sauce

Poisson du jour selon arrivage
Fish of the day

Œufs Bénédicte aux crevettes
Eggs Benedict with shrimps

LVT Burger au beaufort et au bacon
LVT Burger with bacon and beaufort cheese

Risotto de saison
Seasonal risotto

Pâtes aux coquillages
Shellfish pasta

95 € par personne, 115 € avec une coupe de champagne.
50 € pour les enfants de moins de 12 ans.
Ce menu est donné à titre indicatif et est susceptible d'évoluer
en fonction des arrivages de produits frais.

*95 € per person, 115 € with a glass of champagne.
50 € for the children under 12.
This menu is given as an indication and may vary
depending upon seasonal product deliveries*