

# LUTETIA

RIVE GAUCHE, PARIS

BRUNCH DE PÂQUES  
RESTAURANT SAINT-GERMAIN  
ET BAR JOSEPHINE

*EASTER BRUNCH  
RESTAURANT SAINT-GERMAIN  
AND BAR JOSEPHINE*

Dimanche 21 avril, de 12h30 à 15h30  
*Sunday April 21<sup>st</sup>, from 12:30 pm to 3:30 pm*

45 Boulevard Raspail, 75006 Paris • +33 1 49 54 46 00 • [www.hotellutetia.com](http://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,  
twisted raisin puffy brioches*

## 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 grecque, salade de quinoa aux agrumes  
*Salad bar, Greek salad, quinoa and citrus salad*

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

Verrines de saison : crème d'artichaut au café et copeaux de comté,  
crevettes et guacamole  
*Seasonal verrines: coffee artichoke cream with comté cheese shavings,  
shrimps and guacamole*

Sélection de fromages affinés  
*Aged cheese selection*

## BAR À HUÎTRES OYSTER BAR

Sélection d'huîtres et condiments  
*Oyster selection with condiments*

## 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*

Pâtisseries classiques à partager : Paris-Brest, entremets chocolat et fleur de sel  
*Classical pastries to be shared: Paris-Brest, chocolate and sea salt entremets*

Cakes du moment : cake marbré, cake citron pavot  
*Seasonal cakes: marble cake, lemon and poppy seeds cake*

Pâtisseries individuelles : madeleines au citron, crème légère chocolat et safran,  
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  
*Individual pastries: lemon madeleines, light chocolate and saffron cream,  
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 sauce truffée  
*Grilled beef with truffled sauce*

Poisson du jour selon arrivage  
*Fish of the day*

Œufs Bénédicte aux crevettes carabineros  
*Eggs Benedict with carabineros prawns*

LVT Burger au foie gras  
*LVT Burger with foie gras*

Risotto de saison  
*Seasonal risotto*

Pâtes aux coquillages  
*Shellfish pasta*

Selle d'agneau rôtie, petits pois et fèves, émulsion à l'ail des ours  
*Roasted saddle of lamb, peas and beans, wild garlic emulsion*

150 € par personne avec une coupe de champagne. 60 € pour les enfants de moins de 12 ans  
Ce menu est susceptible d'être ajusté en fonction des arrivages de produits frais.

*150 € per person, with a glass of Champagne. 60 € for the children under 12.  
This menu may vary depending upon seasonal product deliveries*