

LUTETIA

RIVE GAUCHE, PARIS

Bar Josephine

Bar Josephine

## Cocktails

### *Cocktails*

Mojito de saison <i>Seasonal mojito</i>	26
Rive Gauche 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
White Negroni Gin, vermouth blanc, dry vermouth, Italicus <i>Gin, white vermouth, dry vermouth, Italicus</i>	26
Bloody Mary signature <i>Signature Bloody mary</i>	26
Gin tonic parfumé <i>Floral gin and tonic</i>	26

## Champagne

### *Champagne*

Taittinger Cuvée Lutetia - Extra Brut - 2008	24
Veuve Clicquot Carte Jaune	26
Veuve Clicquot Vintage Rosé - 2008	30
Ruinart - Blanc de Blancs	39

**De 12h à 18h**  
*From 12 pm to 6 pm*

Quinoa bio En salade, concombre, fenouil et vinaigrette kalamansi <i>Organic quinoa salad with cucumber, fennel and kalamansi dressing</i>	22
Assiette de charcuterie Bellota de bœuf, mortadelle à la truffe et chorizo <i>Charcuterie board: beef bellota, truffle mortadella, chorizo</i>	36
Finger Club Raspail Pain aux céréales, bacon et volaille jaune des Landes, frites ou salade <i>Finger club sandwich with bacon and corn-fed chicken from the Landes region, with French fries or salad</i>	38
Thon rouge En tartare, avocat et vinaigrette ponzu <i>Red tuna tartar with avocado and ponzu dressing</i>	30
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>	35
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
Planche de fromages affinés et chutney <i>Selection of ripened cheeses and chutney</i>	24

## 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*

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"*

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

## **Pour le goûter (de 15h à 17h)**

### *Sweet snacks (from 3 pm to 5 pm)*

Millefeuille 18  
Feuilleté caramélisé, crème légère  
*Crispy puff pastry with whipped cream*

Marquis 18  
Crèmeux chocolat, agrumes et praliné noisettes du Piémont  
*Citrus and chocolate cake with Piemont hazelnut praliné*

Pavlova 18  
Confit exotique et crèmeux baies de la passion  
*Exotic confit and passion berry pepper cream*

Tarte du moment - *Seasonal tart* 18

Cake marbré - *Marble cake* 14

Lutetia cookies - *Lutetia cookies* 12

Madeleines - *Madeleines* 12

Financiers - *Financiers* 12

## Jus et nectars

### *Juices and nectars*

Pomme, abricot, raisin blanc, ananas, tomate jaune, framboise, mangue 12  
*Apple, apricot, white grape, pineapple, yellow tomato, raspberry, mango*

## Jus de légumes et fruits bio

### *Organic vegetable and fruit juices*

César 12  
Fenouil, pomme, épinard, citron  
*Fennel, apple, spinach, lemon*

Suzanne 12  
Betterave, pomme, carotte, citron  
*Beetroot, apple, carrot, lemon*

Victor 12  
Carotte, pomme, gingembre, citron  
*Carrot, apple, ginger, lemon*

## Eaux minérales

### *Mineral waters*

Evian (33 cl) 9

Badoit Rouge (33 cl) 9

Perrier (33 cl) 10

Evian (75 cl) 11

Badoit (75 cl) 11

Châteldon (75 cl) 12

## Sodas

### *Soft drinks*

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero 10

Orangina 10

Exilia limonade bio - *Exilia organic lemonade* 10

Jax Coco (eau de coco) - *Coconut water* 10

Schweppes Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer, Bitter Lemon 10

Archibald Tonic, Red Bull 10

## Bières et cidres

*Beers and ciders*

1664 Sans Alcool <i>1664 Alcohol-free</i>	14
Corona <i>Corona</i>	14
Leffe Brune <i>Leffe Brune</i>	14
La Minotte Blanche, brassée à Marseille <i>La Minotte Blanche, brewed in Marseille</i>	14
La Minotte Blonde, brassée à Marseille <i>La Minotte Blonde, brewed in Marseille</i>	14
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 gluten free and organic (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
Poiré Sassy Le Vertueux (Normandie) <i>Sassy Le Vertueux pear cider (Normandy)</i>	12

## Vodka d'Est en Ouest

*Vodka from East to West*

Guillotine	24
Tito's	24
Potocki	24
Grey Goose	24
Fair Quinoa	24
Nikka Coffey	24
N°52 Lysholm Aquavit	24
Belvedere Smogóry Forest	27
Guillotine Heritage	27
Beluga Gold Line	38



## Whiskies du monde

*Whiskies around the world*

Bulleit Bourbon	27
Michter's Bourbon	27
Woodford Reserve	27
Gentleman Jack Daniel's	27
Dewar's 12	27
Macallan Amber	27
Aultmore 18	27
Great King Street Glasgow	27
Teeling Single Malt	27
Isle of Jura 16	27
Talisker Port Ruighe	27
Bunnahabhain 2011 Very Cloudy Moine	27
Tullamore Dew	28
Linkwood 2008	30
Hudson Manhattan Rye	30
Nikka Coffey Grain	30
Jameson	30
Blanton's Straight from the Barrel	30
Chivas 18	30
Mars Cosmo	30
Armorik Triagoz	30
Glenmorangie 18	34
Caol Ila 2008	36
Miyagikyo Rum Wood Finish	46
Johnny Walker Blue Label	46
Balblair 1991	50
Dalmore 18	50
Suntory Hibiki 17	55
Benromach 15	55
Dalmore King Alexander	65
Nikka Taketsuru 21	65
Balvenie 21	65
Glenfiddich 21	65

## Souvenirs du Japon

*From Japan with love*

Saké Dasai 50	20
Dokan Junmaï Daiginjo Muroka	26
Saké Dasai 23	34

## Croisière aux Caraïbes

*Caribbean cruise*

Bacardi 4 Años	24
Plantation Pineapple	24
Foursquare Spiced Rum	24
Neisson L'Esprit Blanc	25
PMG	25
Clairin Sajous	25
Abelha Organic Cachaça	26
Yaguara Blue	26
Foursquare 2013	30
J. Bally Cuvée Héritage XO	30
Santa Teresa	30
Zacapa Edición Negra	30
Pacto Navio	30
Plantation XO 20th Anniversary	32
Rum Nation 21	34
Karukera 2009 Select Cask	38
Velier Royal Blend	38
Zacapa XO	38
Havana Club 15	58

## De Oaxaca à Jalisco

*From Oaxaca to Jalisco*

Ocho 2016 Blanco Los Nopales	24
Ocho 2016 Loma Alta	24
La Venenosa Sierra	24
Ocho Añejo	27
Illegal Mezcal Añejo	27
Rey Campero Espadin	30
Rey Campero Madre Cuishe	30
Koch Barril	30
Pierde Almas Tobala	30
Del Maguey Espadin	32
Herradura Silver	32
Sanchez Pechuga	35
Agaveria Tepextate	35
Don Julio 1942	45
Casa Dragones	45
Jose Cuervo Reserva de la Familia	45
Clase Azul Durango	70
Gran Patrón Platinum	75
Clase Azul Añejo	95

## Voyage botanique

### *Botanical trip*

Citadelle	24
Bombay Sapphire	24
Oxley	24
Oli'Gin	24
Hendrick's	24
Sipsmith VJOP	24
Tanqueray	24
Tanqueray 10	26
Suntory Roku Gin	26
Ki No Bi	26
The Botanist	26
Brecon Botanicals	26
Portobello Road	26
Les gins Druid of Paris : Jura ou Bourgogne	35

## Embarquement

### *Boarding*

Lillet Grande Réserve 25	21
Martini Rubino	21
Carpano Antica Formula	21
Cocchi di Torino	21
Noilly Prat Dry	21
Noilly Prat Ambrato	21
Martini Bitter Riserva	21
Campari	21
Apérol	21
Suze Saveur d'Autrefois	21
Pineau Bourgoin	21
Tio Pepe	21
Plantes Fraîches Maison Ricard	21
Eyguebelle Pastis Provençal	21
Absinthe Pernod	24
Quinta do Noval Black	26
Equipo Navazos La Bota de Fino Jerez	26
Equipa Navazos la Bota de Amontillado Bota No	26
Quinta do Noval 2003 Colheita	44
Absinthe Druid of Paris: Ucenni (Massif des Écrins), Séquanés (Massif du Jura) ou Ceutrons (Massif de la Vanoise)	75

## Jardins d'ici et d'ailleurs

*Gardens here and there*

Liqueur St-Germain	20
Cointreau	20
Bénédictine	20
Get 27	20
Fair Café	20
King's Ginger	20
Drambuie	20
Arran Gold	20
Fernet-Branca	20
Amaro Averna	20
Amaro Cocchi	20
Cynar	20
Nardini Rabarbaro Amaro	20
Amaretto Di Saronno	20
Grappa di Ribolla Gravner Capovilla	26
Italicus	26
Citron Bergamote Manguin	26
Lamponi Selvatici Capovilla	28
Albicocche del Vesuvio Capovilla	28
Ribes Nero Capovilla	28
Pesche di Vigna Capovilla	28
Pere Williams Capovilla	28
Grappa di Moscato Giallo Capovilla	28
Reine Claude n°45 Manguin	28
Cerise Manguin de l'île de la Barthelasse	28
Nardini Acqua di Cedro	28
Grand Marnier Cuvée du Centenaire	28
Les Fous de Chartreuse	28
Santa Tecla	28
Episcopale	30
L'Olive Distillée Manguin	30
Poire Manguin Bourbon Barrel	34
Chartreuse verte VEP	42
Chartreuse jaune VEP	42

### H. Theoria

Redéfinit, compose et interprète le goût de nos émotions les moins avouables à travers un assemblage aromatique singulier d'une trentaine d'ingrédients venus du monde entier.

#### *H. Theoria*

*Redefines, composes and translates the flavor of our guilty feelings through a unique aromatic blend of thirty ingredients from all around the world.*

L'Hystérie, la Perfidie, la Procrastination  
*Hysteria, Perfidy, Procrastination*

22

## Entre Charentes et Normandie

*Around Charentes and Normandy*

Rémy Martin VSOP	24
Christian Drouin « Très Pomme »	26
Pisco La Diablada	30
Pierre Ferrand Renegade Barrel	30
Darroze 20	30
Hennessy XO	35
Delamain Vesper	40
Darroze 1979 Domaine de La Poste	40
Christian Drouin XO Pierre Pivet	40
Bourgoin 1994 Micro Barrique	48
Rémy Martin XO	48
Cognac de l'Yeuse L'Intemporel XO	48
L'Encantada 1992 Del Cassou	48
Tesseron XO Lot 53	48
Tesseron Royal Blend	120
Cognac de l'Yeuse L'Elixir Signature	160
Rémy Martin Louis XIII	320

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<sup>e</sup> 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 4<sup>th</sup> 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.