

— BRASSERIE —
LUTETIA

— GÉRALD —
PASSEDAT

BAR À JUS FRUIT JUICES

Jus d'orange, de citron ou de pamplemousse <i>Freshly squeezed orange, lemon or grapefruit juice</i>	9
Jus de pomme Cox's, de tomate ou d'ananas, nectar de framboise <i>Cox apple, tomato or pineapple juice, raspberry nectar</i>	10
Nubio Antioxydant Jus bio pressé à froid, betterave, fruits et légumes de saison <i>Organic cold-pressed juice, beetroot, seasonal fruits and vegetables</i>	12
Nubio Dynamisant Jus bio pressé à froid, carotte, fruits et légumes de saison <i>Organic cold-pressed juice, carrot, seasonal fruits and vegetables</i>	12
Nubio Tonique Jus bio pressé à froid, ananas, fruits et légumes de saison <i>Organic cold-pressed juice, pineapple, seasonal fruits and vegetables</i>	12
Jus du jour par extraction, recette Gérard Passedat <i>Gérard Passedat's extracted fruit juice of the day</i>	13

BOISSONS FRAÎCHES COLD DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Coca-Cola Light	7
Schweppes Tonic, Orangina, Exilia Limonade Bio, Red Bull	7
Virgin mojito	12
Café glacé	10
Thé glacé passion citron vert	10

DANS L'APRÈS-MIDI
AFTERNOON TREATS

Focaccia de sardinillas à la tomate et poutargue <i>Sardine, tomato and bottarga focaccia</i>	19
Rillettes de la mer et toasts - <i>Fish rillettes and toasts</i>	12
Salade verte - <i>Green salad</i>	14
Salade fraîcheur, avocat, crevettes, poisson fumé <i>Fresh salad, avocado, shrimps, smoked fish</i>	26
Consommé provençal à l'oignon et anchois <i>Provençal onion soup with anchovy</i>	18
Tartare de bœuf aux câpres <i>Beef tartar with capers</i>	19
Macaroni aux gambas <i>Macaroni with grilled prawns</i>	28
Bavette de bœuf grillée, anchois, beurre marin, jus de viande <i>Grilled flank steak, anchovy, sea butter and meat juice</i>	37
Sélection de fromages affinés <i>Aged cheese selection</i>	13
Entremets chocolat praliné <i>Chocolate and praline entremets</i>	13
Tarte au citron meringuée <i>Lemon meringue pie</i>	13
Paris-Marseille <i>Choux buns stuffed with praline and hazelnut cream</i>	13
Salade de fruits - <i>Fruit salad</i>	13

BOISSONS CHAUDES *HOT BEVERAGES*

Expresso, décaféiné, café américain	5
Double expresso, café crème, café au lait, cappuccino	7
Mocaccino	8
Chocolat chaud - <i>Hot chocolate</i>	9
Chocolat viennois, café viennois <i>Hot chocolate or coffee with whipped cream</i>	10

SÉLECTION PALAIS DES THÉS *PALAIS DES THÉS SELECTION*

THÉ BLANC - *WHITE TEA*

Bai Mu Dan	8
------------	---

THÉS VERTS - *GREEN TEAS*

Long Jing, Sencha Ariake	8
--------------------------	---

THÉS NOIRS - *BLACK TEAS*

Darjeeling Margaret's Hope, Blue of London, Breakfast tea	8
---	---

ROOIBOS - *ROOIBOS*

Rooibos du Hammam	8
-------------------	---

THÉS DÉTOX BIO - *ORGANIC DETOX TEAS*

Détox japonaise, détente - <i>Japanese detox, relaxation</i>	10
--	----

Détox scandinave, défenses naturelles <i>Scandinavian detox, natural defenses</i>	10
--	----

Détox brésilienne, énergie - <i>Brazilian detox, energy</i>	10
---	----

Détox indienne, digestion - <i>Indian detox, digestion</i>	10
--	----

Détox sud-africaine, drainant - <i>South African detox, draining</i>	10
--	----

EAUX MINÉRALES MINERAL WATERS

Evian 33 cl	6
Badoit 33 cl	6
Perrier 33 cl	7
Saint Georges 50 cl	8
Orezza 50 cl	8
Evian 75 cl	9
Badoit 75 cl	9
Châteldon 75 cl	12

Les plats "Dans l'après-midi" sont servis de 14h30 à 18h30.

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'Espagne. 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.

The "Afternoon treats" are served from 2:30 pm to 6:30 pm.

All our dishes are housemade and prepared here with unprocessed products. The Lutetia and its providers guarantee that the beef is originating from France or Spain. 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.