

— BRASSERIE —  
LUTETIA

— GÉRALD —  
PASSEDAT

## BAR À JUS FRUIT JUICES

|  |    |
|--|----|
| Jus d'orange, de citron ou de pamplemousse<br><i>Freshly squeezed orange, lemon or grapefruit juice</i>                            | 9  |
| Jus de pomme Cox's, de tomate ou d'ananas, nectar de framboise<br><i>Cox apple, tomato or pineapple juice, raspberry nectar</i>    | 10 |
| Nubio Antioxydant<br>Carotte, betterave, orange, graines de chanvre, citron<br><i>Carrot, beetroot, orange, hemp seeds, lemon</i>  | 12 |
| Nubio Dynamisant<br>Carotte, pomelo, fraise, curcuma, graines de lin<br><i>Carrot, grapefruit, strawberry, turmeric, flaxseeds</i> | 12 |
| Nubio Tonique<br>Fenouil, ananas, aloe vera, citron, verveine<br><i>Fennel, pineapple, aloe vera, lemon, verbena</i>               | 12 |
| Jus du jour par extraction, recette Gérald Passedat<br><i>Gérald Passedat's extracted fruit juice of the day</i>                   | 13 |

## BOISSONS FRAÎCHES COLD DRINKS

|  |    |
|--|----|
| Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Coca-Cola Light               | 8  |
| Schweppes Tonic, Orangina, Exilia Limonade Bio, Red Bull | 8  |
| Cocktail Ile Verte by Passedat                           | 12 |
| Virgin mojito  | 12 |
| Café glacé   | 10 |
| Thé glacé passion citron vert                            | 10 |

## EAUX MINÉRALES MINERAL WATERS

|  |    |
|--|----|
| Perrier 33 cl  | 7  |
| Evian 33 cl, Badoit 33 cl, Saint Georges 50 cl, Orezza 50 cl | 8  |
| Evian 75 cl, Badoit 75 cl                                    | 11 |
| Châteldon 75 cl  | 12 |



## GLACES GELATO DEL MARCHESE *GELATO DEL MARCHESE ICE CREAMS*

### PINK PANTHER 16

Sorbet framboise, sorbet yogourt, jus de fraise, brisures de meringues, fraises fraîches

*Raspberry sorbet, yogurt sorbet, strawberry juice, meringue slivers, fresh strawberry*

### AUSTIN POWERS 16

Glace chocolat, glace pistache, glace noisette, sauce chocolat, noisettes, chantilly et croustillant chocolat praliné

*Chocolate, pistachio and hazelnut ice cream, chocolate sauce, hazelnut, whipped cream, crunchy chocolate praline*

### L'EXCLUSIVE

Composez vous-même votre coupe avec une pointe de crème chantilly  
*Create your very own version, with a touch of whipped cream*

1 boule - 1 scoop 5

2 boules - 2 scoops 10

3 boules - 3 scoops 15

Sorbets : framboise, passion, yogourt

*Sorbets: raspberry, passion fruit, yogurt*

Glaces : chocolat, pistache, noisette, vanille

*Ice creams: chocolate, pistachio, hazelnut, vanilla*

## DANS L'APRÈS-MIDI AFTERNOON TREATS

|  |    |
|--|----|
| Sardinillas, toasts et beurre de tomate<br><i>Sardines, toasts and tomato butter</i>   | 10 |
| Charcuterie de poisson des boucaniers<br><i>Buccaneer's fish in cold cuts</i>  | 14 |
| 6 Fines de Claire n°3, Marennes Oléron, Pattedoie père et fils<br><i>6 Fines de Claire N°3 oysters, Marennes Oléron, Pattedoie père et fils</i>  | 18 |
| Rillettes de la mer et toasts - <i>Fish rillettes and toasts</i>   | 12 |
| Jaffa avocado - <i>Raw and seasoned avocado</i>  | 19 |
| Pan Bagnat - <i>Pan Bagnat sandwich</i>  | 21 |
| Capellini aux gambas - <i>King prawn capellini</i>   | 27 |
| Capellini au pistou - <i>Capellini with pesto sauce</i>  | 19 |
| Bavette de bœuf grillée, beurre marin, jus à l'anchois<br><i>Grilled flank steak, sea butter and anchovy juice</i>   | 39 |
| Sélection de fromages affinés - <i>Aged cheese selection</i>   | 13 |
| Le dessert de tradition<br>À choisir parmi nos pâtisseries présentées dans la vitrine<br><i>Traditional dessert</i><br><i>To choose from our selection of pastries on display in the vitrine</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<br><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 - *Japanese detox, relaxation* 10

Détox scandinave, défenses naturelles  
*Scandinavian detox, natural defenses* 10

Détox brésilienne, énergie - *Brazilian detox, energy* 10

Détox indienne, digestion - *Indian detox, digestion* 10

Détox sud-africaine, drainant - *South African detox, draining* 10

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<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.

*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 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.*