

— BRASSERIE —
LUTETIA

— GÉRALD —
PASSEDAT

BOISSONS CHAUDES *HOT BEVERAGES*

Expresso, décaféiné	6
Café américain	7
Double expresso, café crème, café au lait, cappuccino	8
Chocolat chaud - <i>Hot chocolate</i>	10
Chocolat viennois, café viennois <i>Hot chocolate or coffee with whipped cream</i>	11

SÉLECTION PALAIS DES THÉS *PALAIS DES THÉS SELECTION*

THÉ BLANC - *WHITE TEA*

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

THÉS VERTS - *GREEN TEAS*

Long Jing	8
Sencha Ariake	8

THÉS NOIRS - *BLACK TEAS*

Darjeeling Margaret's Hope	8
Blue of London	8
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

BAR À JUS FRUIT JUICES

Jus d'orange, de citron ou de pamplemousse <i>Freshly squeezed orange, lemon or grapefruit juice</i>	9
Nubio Antioxydant Carotte, poire, betterave, citron, graines de chanvre <i>Carrot, pear, beetroot, lemon, hemp seeds</i>	12
Nubio Dynamisant Carotte, clémentine, curcuma, citron, graines de lin <i>Carrot, clementine, turmeric, lemon, flaxseeds</i>	12
Nubio Alcalin Pomme, fenouil, épinard, persil, citron vert, romarin <i>Apple, fennel, spinach, parsley, lime, rosemary</i>	12
Jus du jour par extraction, recette Gérard Passedat <i>Gérald Passedat's extracted fruit juice of the day</i>	13

PETIT-DÉJEUNER À LA CARTE À LA CARTE BREAKFAST

Œufs du soleil à notre façon, à la tomate rôtie et à l'huile d'olive <i>Sunny eggs our way, with roasted tomato and olive oil</i>	12
Œufs fermiers à votre façon (omelette, brouillés, au plat...) <i>Free range eggs your way (omelette, scrambled, sunny-side up...)</i>	12
Porridge au lait d'amande, mélange de fruits secs, miel <i>Almond milk porridge, dried fruits mix, honey</i>	14
Yaourt de ferme - <i>Artisanal yoghurt</i>	7
Viennoiserie - <i>French breakfast pastry</i>	4
Sélection de fromages affinés - <i>Ripened cheese selection</i>	15
Salade de fruits frais - <i>Fresh fruits salad</i>	13

PETITS-DÉJEUNERS BREAKFASTS

Le Rive Gauche	20
Boisson chaude au choix, jus d'orange ou de pamplemousse, viennoiserie au choix, baguette toastée, beurre, confitures et miel <i>Hot beverage of your choice, orange or grapefruit juice, French breakfast pastry of your choice, toasted baguette, butter, preserves and honey</i>	
Le Bien-être	30
Boisson chaude au choix, jus de fruits par extraction, kiwi, porridge au lait d'amande, mélange de fruits secs, miel <i>Hot beverage of your choice, extracted fruit juice, organic kiwi, almond milk porridge, dried fruits mix, honey</i>	

DANS L'APRÈS-MIDI AFTERNOON TREATS

Charcuterie de poisson des boucaniers <i>Buccaneer's fish in cold cuts</i>	12
Ma salade Albertine - <i>Albertine's salad</i>	26
Pièce de bœuf grillée, beurre marin, jus à l'anchois <i>Grilled piece of beef, sea butter and anchovy juice</i>	38
Aïoli des familles <i>Family aioli</i>	23
L'assiette de fromages affinés <i>Ripened cheese selection</i>	15
Desserts de tradition <i>Traditional desserts</i>	15

Le petit-déjeuner est servi de 7h45 à 10h30.
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.

*Breakfast is served from 7:45 to 10:30 am.
The "Afternoon treats" are served from 2:30 pm to 6:30 pm.*

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 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.