

— BRASSERIE —
LUTETIA

— GÉRALD —
PASSEDAT

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	10
<i>Hot chocolate or coffee with whipped cream</i>	
Lait chaud ou froid - <i>Hot or cold milk</i>	5

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 Gérald Passedat <i>Gérald Passedat's extracted fruit juice of the day</i>	13

PETITS-DÉJEUNERS BREAKFASTS

Le Rive Gauche Boisson chaude au choix, jus d'orange ou de pamplemousse, mini viennoiserie au choix, pain toasté, beurre, confitures et miel <i>Hot beverage of your choice, orange or grapefruit juice, mini French breakfast pastry of your choice, toasted bread, butter, preserves and honey</i>	20
Le Bien-être 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 fruit mix, honey</i>	30

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 à votre façon À la coque, brouillés ou en omelette blanche ou jaune <i>Eggs your way Soft boiled, sunny-side up, white or yellow omelette</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>	6,5
Mini viennoiseries <i>Mini French breakfast pastries</i>	3,5
Salade de fruits frais du matin <i>Morning fresh fruit salad</i>	8
L'assiette de fromages affinés <i>Aged cheese selection</i>	13
Granola yaourt grec et fruits de saison <i>Granola, greek yoghurt and fresh fruits</i>	13

DANS L'APRÈS-MIDI AFTERNOON TREATS

Sardinillas, toasts et beurre de tomate <i>Sardines, toasts and tomato butter</i>	10
Charcuterie de poisson des boucaniers <i>Buccaneer's fish in cold cuts</i>	14
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 <i>Grilled flank steak, sea butter and anchovy juice</i>	38
Sélection de fromages affinés <i>Aged cheese selection</i>	13
Le dessert de tradition <i>A traditional dessert</i>	13
Milkshake vanille, chocolat, passion ou fraise <i>Vanilla, chocolate, passion or strawberry milkshake</i>	13

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS *SHELLFISH AND CRUSTACEAN*

Les bulots cuits à la marseillaise, 350g <i>Whelks Mediterranean style (350 g)</i>	13
Palourdes, les 6 <i>Clams, 6 pieces</i>	11
Palourdes cuites à la plancha <i>Clams cooked à la plancha</i>	18
Bouquet de crevettes roses, les 6 <i>Prawns, 6 pieces</i>	18
Langoustines pochées, les 5 <i>Poached langoustines, 5 pieces</i>	28
Homard canadien entier en Bellevue, sauce cocktail <i>Whole bellevue Canadian lobster, cocktail sauce</i>	39

TOUR DE FRANCE DES HÙÎTRES *TRAVELING AROUND FRANCE WITH OYSTERS*

6 huîtres par assiette - *6 oysters per plate*

Spéciales Tarbouriech n°4, Thau	30
Utah Beach n°3, Sainte-Marie-du-Mont, Normandie	21
Spéciales Perles de l'Impératrice n°3, Cap-Ferret	21
Fines de Claire n°3, Marennes d'Oléron, Pattedoie père et fils	18
Plates de Belon n°2, Prat-Ar-Coum, Yvon Madec	21
Creuses Mont-Saint-Michel n°3, Dangaly	18

LES PLATEAUX OUR PLATTERS

Dégustation d'huîtres	20
2 huîtres du moment, 2 Utah Beach n°3, 2 Fines de Claire n°3 <i>2 seasonal oysters, 2 Utah Beach n°3, 2 Fines de Claire n°3</i>	
Le Massilia	49
6 crevettes, 3 langoustines, 200 g de bulots, demi homard canadien <i>6 prawns, 3 langoustines, 200 g whelks, half Canadian lobster</i>	
Le Petit Baigneur	39
2 Creuses n°3, 2 Fines de Claire n°3, 2 Plates de Belon n°2, 3 palourdes, 3 crevettes, 200 g de bulots <i>2 Creuses n°3, 2 Fines de Claire n°3, 2 Plates de Belon n°2, 3 clams, 3 prawns, 200 g whelks</i>	
Le Grand Bain	95
3 Spéciales Tarbouriech n°4, 3 Fines de Claire n°3, 3 Plates de Belon n°2, 6 palourdes, 6 crevettes, 3 langoustines, 200 g de bulots, homard canadien entier <i>3 Spéciales Tarbouriech n°4, 3 Fines de Claire n°3, 3 Plates de Belon n°2, 6 clams, 6 prawns, 3 langoustines, 200 g whelks, whole Canadian lobster</i>	

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 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.