

LUTETIA

RIVE GAUCHE, PARIS

BRUNCH DE LA FÊTE DES PÈRES
À L'ORANGERIE

*FATHERS' DAY BRUNCH
AT L'ORANGERIE*

Dimanche 16 juin, de 12h30 à 15h30
Sunday June 16th, from 12:30 pm to 3:30 pm

45 Boulevard Raspail, 75006 Paris • +33 1 49 54 46 00 • www.hotellutetia.com

BOISSONS *DRINKS*

Sélection de cafés, chocolat chaud, thés et infusions
Coffees, hot chocolate, teas and herbal teas

Jus de fruits frais, eaux minérales
Freshly squeezed fruit juices, mineral waters

BOULANGERIE *BAKERY*

Assortiment de pains aux céréales, levain et sarrasin
Bread selection: multi-grain, sourdough and buckwheat bread

Viennoiseries : croissants, pains au chocolat, pains aux raisins twistés
French breakfast pastries: croissants, chocolate croissants, twisted raisin puffy brioche

CRÈMERIE *DAIRY*

Assortiment de yaourts nature, maigre ou aux fruits
Plain and low fat yoghurts, and yoghurts with fruits

Sélection de fromages affinés
Aged cheese selection

Fromage blanc, Bircher muesli aux graines de chia et lait de soja
Quark, Bircher muesli with chia seeds and soy milk

BUFFET SALÉ *SAVOURY BUFFET*

Assortiment de charcuteries
Cold cuts selection

Saumon fumé et ses condiments
Smoked salmon with its condiments

Cakes salés : champignons/noisettes/roquette et tomate/olives/basilic
Savoury cakes: mushrooms/nuts/arugula and tomato/olive/basil

Pissaladière et tomates confites
Pissaladière and sundried tomatoes

Salade César, salade de quinoa, salade niçoise
Caesar salad, quinoa salad, Niçoise salad

Bulgour aux crevettes
Bulgur and shrimps

Poulpe grillé et ratatouille citronnée
Grilled octopus and lemony ratatouille

Tomate maraîchère mozzarella et basilic
Market's tomato with mozzarella and basil

Pâté en croûte

Pâté en croûte

Makis saumon, concombre et mangue

Salmon, cucumber and mango maki

Sélection d'huîtres et condiments

Oyster selection with condiments

Verrines : gaspacho de concombre et feta, velouté de melon et Granny Smith

Verrines: cucumber and feta cold soup, melon and Granny Smith apple cold soup

BUFFET SUCRÉ

SWEET BUFFET

Salade de fruits et fruits frais entiers

Fruit salad and fresh fruits

Fraisier vanillé, entremets chocolat et fleur de sel, riz au lait et fruits rouges

Vanilla strawberry cake, chocolate and salt flower entremets, berry rice pudding

Cake marbré chocolat et cake noisette

Chocolate marble cake and hazelnut cake

Pannacotta pêche et romarin, madeleines au miel, flans vanillés, tartes au citron meringuées,
tartelettes abricot et verveine, choux cassis et violette, cookies

*Peach and rosemary pannacotta, honey madeleines, vanilla puddings, lemon meringue pies,
apricot and verbenia tartlets, blackcurrant and violet cream puffs, cookies*

UN PLAT CHAUD À LA CARTE

ONE HOT MAIN DISH OF YOUR CHOICE

La pièce de bœuf, purée de céleri truffée et jus de bœuf

Beef with truffled celery puree and beef jus

Pêche du jour, légumes de saison et beurre aux agrumes

Fish of the day, seasonal vegetable, citrus butter

Œufs Bénédicte aux crevettes carabineros

Eggs Benedict with carabineros prawns

LVT Burger, beaufort et bacon

LVT burger, beaufort cheese, bacon

Risotto à la courgette et yaourt au poivre Voatsiperifery

Zucchini risotto with Voatsiperifery pepper yogurt

Linguine aux coquillages et sauce Noilly Prat

Shellfish linguine and Noilly Prat sauce

135 € par personne avec une coupe de champagne. 60 € pour les enfants de moins de 12 ans

Ce menu est susceptible d'être ajusté en fonction des arrivages de produits frais.

135 € per person, with a glass of Champagne. 60 € for the children under 12.

This menu may vary depending upon seasonal product deliveries