

# LUTETIA

RIVE GAUCHE, PARIS

**BRUNCH À L'ORANGERIE**  
*BRUNCH AT L'ORANGERIE*

Le dimanche de 12h30 à 15h30  
*On Sundays from 12:30 to 3:30 pm*

45 Boulevard Raspail, 75006 Paris • +33 1 49 54 46 00 • [www.hotellutetia.com](http://www.hotellutetia.com)

## **BOISSONS** *DRINKS*

Sélection de cafés, chocolat chaud, thés et infusions  
*Selection of 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, and twisted raisin puffy brioches*

Sélection de toasts et brioches  
*Toasts and brioches selection*

## **CRÈMERIE** *DAIRY*

Assortiment de yaourts nature, maigre ou aux fruits  
*Artisanal yoghurts: plain, low fat or with fruits*

Sélection de fromages affinés  
*Aged cheese selection*

Fromage blanc  
*Quark*

Bircher muesli aux graines de chia et lait de soja  
*Bircher muesli with chia seeds and soy milk*

## **BUFFET SALÉ FROID** *COLD SAVOURY BUFFET*

Assortiment de charcuteries  
*Cold cuts selection*

Saumon fumé et ses condiments  
*Smoked salmon with its condiments*

Cakes salés  
*Savoury cakes*

Salad bar, salade niçoise, salade de quinoa  
*Salad bar, niçoise salad, quinoa salad*

Calamar snacké et ratatouille citronnée  
*Grilled octopus with lemony ratatouille*

Verrine de crème d'artichaut au café et copeaux de comté  
*Coffee artichoke cream verrine with comté cheese shavings*

## **BUFFET SUCRÉ** *SWEET BUFFET*

Salade de fruits frais  
*Fresh fruit salad*

Pâtisseries classiques à partager : mille-feuilles, Saint-Honoré, Paris-Brest, entremets chocolat  
*Classical pastries to be shared: mille-feuilles, Saint-Honoré, Paris-Brest, chocolate entremets*

Cake du moment  
*Seasonal cake*

Pâtisseries individuelles : madeleines, mini flans, tartes aux fruits, Mont-Blanc, muffins, cookies  
*Individual pastries: madeleines, mini-puddings, fruits tartlets, Mont-Blanc, muffins, cookies*

## **UN PLAT CHAUD À LA CARTE** *HOT MAIN DISH OF YOUR CHOICE*

Pièce de viande grillée  
*Grilled meat*

Poisson du jour selon arrivage  
*Fish of the day*

Œufs préparés par nos soins  
*Eggs our way*

LVT Burger au beaufort et au bacon  
*LVT Burger with bacon and beaufort cheese*

Risotto de saison  
*Seasonal risotto*

Pâtes du moment  
*Our choice of pasta*

95 € par personne, 115 € avec une coupe de champagne.  
50 € pour les enfants de moins de 12 ans.  
Ce menu est donné à titre indicatif et est susceptible d'évoluer  
en fonction des arrivages de produits frais.

*95 € per person, 115 € with a glass of Champagne.  
50 € for the children under 12.  
This menu is given as an indication and may vary  
depending upon seasonal product deliveries*