

LUTETIA
RIVE GAUCHE, PARIS

L'ORANGERIE

L'ORANGERIE

PETIT-DÉJEUNER
BREAKFAST

Du lundi au vendredi, de 7h à 10h30
From 7 am to 10:30 am, Monday to Friday

Samedi et dimanche, de 7h à 11h
From 7 am to 11 am, Saturday and Sunday

NOS PETITS-DÉJEUNERS OUR BREAKFAST MENUS

LE LUTETIA - LUTETIA BREAKFAST

55

Jus de fruits frais

Freshly squeezed fruit juices

Café, chocolat chaud, thé ou infusion

Coffee, hot chocolate, tea or herbal tea

Sur le buffet :

Available on the buffet:

- Viennoiseries, muffins et tartelettes de saison

French breakfast pastries, muffins and seasonal fruit tartlets

- Baguette, pain aux céréales et pain de campagne au levain

French baguette, multi-grain bread and sourdough bread

- Sélection de céréales, yaourts fermiers, Bircher muesli, fromage blanc, fruits frais

Choice of cereals, artisanal yoghurts, Bircher muesli, quark, fresh fruits

- Saumon fumé, jambon à l'os, poitrine de volaille, fromages affinés

Smoked salmon, cooked ham, chicken breast, aged cheeses

L'AMÉRICAIN - AMERICAN BREAKFAST

58

Jus de fruits frais

Freshly squeezed fruit juices

Café, chocolat chaud, thé ou infusion

Coffee, hot chocolate, tea or herbal tea

Sélection au buffet

Buffet selection

Œufs fermiers à votre convenance (coque, brouillés, pochés, au plat ou omelette),
avec deux garnitures au choix

*Free range eggs your way (soft boiled, scrambled, poached, sunny-side up or omelette),
with two side dishes*

Garnitures (5€/garniture supplémentaire) : poitrine de porc, saucisses de porc, saucisses de veau,
saumon fumé, légumes de saison, tomates grillées, champignons sautés

Side dishes (5€/extra dish): bacon, pork sausages, veal sausages, smoked salmon, seasonal vegetables, grilled tomatoes, sautéed mushrooms

AKASHA BIEN-ÊTRE - AKASHA HEALTHY BREAKFAST

50

Jus de fruits frais ou jus détox

Freshly squeezed fruit juices or detox juice

Café, thé ou infusion

Coffee, tea or herbal tea

Salade de fruits frais

Fresh fruit salad

Parfait granola bio, yaourt grec et baies de goji

Organic granola parfait, Greek yoghurt and goji berries

ou / or

Yaourt fermier : nature, maigre, aux fruits ou caillé de brebis

Artisanal yoghurt: plain, low fat, fruits or sheep milk

Sélection de pains : aux céréales, complet ou sans gluten

Choice of breads: multi-grain, whole wheat or gluten-free

Omelette aux blancs d'œufs fermiers, chlorophylle de tétragone et herbes fraîches

Free range eggs white omelette with baby spinach chlorophyll and fresh herbs

PETIT-DÉJEUNER CHINOIS - CHINESE BREAKFAST

55

Thé ou infusion

Tea or herbal tea

Fruits de saison

Seasonal fresh fruits

Congee nature et ses condiments traditionnels

Plain congee with traditional condiments

Assortiment de dim sum

Assorted steamed dim sum

Vermicelles sautés au poulet et pousses de soja

Stir-fried vermicelli with chicken and soy bean sprouts

You tiao et lait de soja tiède

You tiao with warm soy milk

Chou pak choï vapeur

Steamed bok choy

À LA CARTE À LA CARTE

Ces plats ne sont pas inclus dans les menus petits-déjeuners
The following items are not included in the breakfast menus

BOULANGERIE - *BAKERY*

Corbeille de viennoiseries et pains - <i>French breakfast pastries and breads</i>	16
Sélection de toasts blancs, aux céréales ou briochés <i>Selection of white, multi-grain or brioche toasts</i>	10
Muffins anglais - <i>English muffins</i>	9

FRUITS FRAIS - *FRESH FRUITS*

Assortiment de fruits rouges - <i>Red berries selection</i>	30
Salade de fruits frais - <i>Fresh fruit salad</i>	20
Assiette de fruits frais - <i>Fresh fruit selection</i>	20
Compote de pommes maison à la vanille - <i>Homemade vanilla apple compote</i>	14

CRÈMERIE - *DAIRY*

Yaourt fermier Maison Bordier : nature, maigre ou aux fruits (framboises, pêches du Roussillon, myrtilles) <i>Maison Bordier artisanal yoghurt: plain, low fat or with fruits (raspberries, Roussillon peaches or blueberries)</i>	11
Assiette de fromages doux - <i>Cheese selection</i>	18
Fromage blanc 0% ou 40% - <i>Quark 0% or 40%</i>	15

CÉRÉALES - *CEREALS*

Sélection de céréales - <i>Choice of cereals</i>	11
All-Bran, corn flakes, Special K, Chocapic, Rice Krispies, Smacks	
Muesli sans gluten - <i>Gluten free muesli</i>	13
Parfait granola bio, yaourt grec et myrtilles <i>Organic granola parfait, Greek yoghurt and blueberries</i>	18
Bircher muesli aux graines de chia et lait de soja - <i>Bircher muesli with chia seeds and soy milk</i>	16
Porridge bio au lait ou à l'eau, raisins secs et miel <i>Organic porridge with water or milk, served with raisins and honey</i>	15
Les céréales peuvent être servies avec du lait entier, demi-écrémé, écrémé, d'amande ou de soja <i>All cereals can be served with whole, semi-skimmed, skimmed, almond or soy milk</i>	

ŒUFS FERMIERS - FREE RANGE EGGS

Caviar Kaviari Kristal (5 g) pour agrémenter vos œufs <i>Kaviari Kristal caviar (5 g) for your eggs</i>	28
Œufs fermiers à votre convenance (coque, brouillés, pochés, au plat ou omelette), avec deux garnitures au choix <i>Free range eggs your way (soft boiled, scrambled, poached, sunny-side up or omelette), with two side dishes</i>	25
Garnitures (5€ par garniture supplémentaire) : Poitrine de porc, saucisses de porc, saucisses de veau, saumon fumé, légumes de saison, tomates grillées, champignons sautés <i>Side dishes (5€ per extra side dish): Bacon, pork sausages, veal sausages, smoked salmon, seasonal vegetables, grilled tomatoes, sautéed mushrooms</i>	
Œufs Bénédicte au jambon Brioche, œufs pochés, jambon à l'os et sauce hollandaise <i>Traditional eggs Benedict Brioche topped with poached eggs, ham and hollandaise sauce</i>	27
Œufs Bénédicte au saumon fumé Brioche, œufs pochés, saumon fumé, cresson et sauce hollandaise <i>Eggs Benedict with smoked salmon Brioche topped with poached eggs, smoked salmon, cress and hollandaise sauce</i>	30
Omelette aux blancs d'œufs fermiers, chlorophylle de tétragone et fraîcheur herbes <i>Free range egg white omelette with baby spinach chlorophyll and fresh herbs</i>	24
SPÉCIALITÉS - BREAKFAST SPECIALITIES	
Avocat sur toast Pain de campagne toasté, avocat, grenade et graines de courge grillées <i>Avocado toast: country bread, avocado, pomegranate, toasted pumpkin seeds</i>	26
Avocat sur toast avec deux œufs pochés - <i>Avocado toast with two poached eggs</i>	32
Pancakes - <i>Pancakes</i>	18
Crêpes - <i>French crêpes</i>	18
Gaufres - <i>Belgian waffles</i>	18
Pain perdu - <i>Traditional French toast</i>	18
Garnitures : sirop d'érable, confiture, sauce chocolat, crème légère ou beurre de cacahuètes <i>Toppings: maple syrup, preserve, chocolate sauce, light whipped cream or peanut butter</i>	

BOISSONS CHAUDES HOT BEVERAGES

Ristretto, espresso ou décaféiné « La Tierra Bio »	9
Double espresso « La Tierra Bio »	11
Café latte « La Tierra Bio »	11
Cappuccino « La Tierra Bio »	11
Chocolat chaud - <i>Hot chocolate</i>	15

CARTE DES THÉS TEA SELECTION

THÉS NOIRS - BLACK TEAS

Grand Yunnan Imperial Fleuri et doux, son grand caractère et sa subtilité lui valent le surnom de « moka des thés » <i>Sweet and floral, sometimes called "the mocha of teas"</i>	12
Big Ben Très beau mélange de Yunnan et d'Assam, à la fois doux et tonique, rond et épicé, idéal le matin <i>A successful blend of Yunnan and Assam, sweet and invigorating, round and spicy, ideal in the morning</i>	10
Blue of London Association d'un des meilleurs thés noirs, le Yunnan, et d'une bergamote fraîche et délicate, pour un mélange équilibré et raffiné <i>One of the best black teas in the world, Yunnan, combined with fresh delicate bergamot to create a remarkably balanced and refined blend</i>	10
Darjeeling Margaret's Hope Darjeeling d'été de caractère très prisé, en provenance des hauts plateaux de l'Himalaya <i>Highly coveted summer Darjeeling, from the Himalayan plateaus</i>	10
Smoking Ses feuilles et bourgeons, noirs et blancs, rappellent l'élégance des smoking <i>Its black and white leaves and buds recall the elegance of a tuxedo</i>	12
Pu Erh impérial Thé sombre au puissant parfum de terre humide, parfait après un bon repas <i>Dark tea with a strong scent of moist soil, perfect after a good meal</i>	14

THÉ BLANC - WHITE TEA

Bai Mu Dan Littéralement « pivoine blanche », thé blanc de Chine d'une grande finesse <i>Also known as "White Peony", magnificent Chinese white tea</i>	14
---	----

THÉS VERTS - GREEN TEAS

Sencha Ariake Thé vert japonais doux et tonique, très agréable le matin <i>Sweet, invigorating Japanese green tea, perfect in the morning</i>	10
Genmaicha Yama Thé traditionnel japonais, mélange de thé vert bancha et de riz brun grillé <i>Traditional Japanese tea, blend of bancha green tea with roasted brown rice</i>	10
Long Jing L'un des thés de Chine les plus réputés, originaire de la province de Zhejiang <i>One of the most renowned Chinese teas, from the province of Zhejiang</i>	12
Grand Jasmin Chun Feng D'une grande subtilité, avec toutes les notes du jasmin, sans aucune amertume <i>Very subtle, with all the jasmine notes, without any bitterness</i>	14

THÉ BLEU - BLUE TEA

Butterfly of Taiwan Très bel Oolong de Taïwan, à la fois boisé et mielleux, faible en théine, idéal le soir <i>Gorgeous Oolong from Taiwan, woody and honeyed, perfect evening tea</i>	12
--	----

THÉ ROUGE - RED TEA

Rooibos des Vahinés Rooibos d'Afrique du Sud aux parfums gourmands de vanille et d'amande, sans aucune théine, à savourer à tout moment de la journée <i>South African Rooibos with sweet notes of vanilla and almond, without any theine, to be enjoyed at all times</i>	10
---	----

NOS JUS PRESSÉS OUR FRESHLY SQUEEZED JUICES

Orange - Orange	12
Pamplemousse rose - Pink grapefruit	12
Citron - Lemon	12
Betterave et orange - Beetroot and orange	12
Carotte, gingembre frais et orange - Carrot, fresh ginger and orange	12
Concombre, kale et pomme Granny - Cucumber, kale and green apple	12

CHAMPAGNES AU VERRE
CHAMPAGNE BY THE GLASS

Taittinger Cuvée Lutetia - Extra Brut - 2008	24
Veuve Clicquot Carte Jaune	26
Veuve Clicquot Vintage Rosé - 2008	29
Ruinart - Blanc de Blancs	39

LES EAUX MINÉRALES
MINERAL WATERS

Evian (33 cl), Badoit Rouge (33 cl)	9
Perrier (33 cl)	10
Evian (75 cl), Badoit (75 cl)	11
Châteldon (75 cl)	12

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, d'Espagne ou d'Italie. 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.

Dose de service pour le champagne : 14 cl. 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.

All our dishes are housemade and prepared here with unprocessed products. The Lutetia and its providers guarantee that the beef is originating from France, Spain or Italy. The list of allergens is available upon request. The prices are in euros, taxes and service included. Payments by check are not accepted.

Volume of alcohol per served dose of Champagne: 14 cl. 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.