

# 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**

**55**

*Lutetia breakfast*

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**

**58**

*American breakfast*

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, season-  
al vegetables, grilled tomatoes, sautéed mushrooms*

## **Akasha bien-être**

50

*Akasha healthy breakfast*

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*

## À la carte

*À la carte*

### **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

## Céréales

### *Cereals*

Sélection de céréales :

*Choice of cereals:*

All-Bran, corn flakes, Special K, Chocapic, Rice Krispies, Smacks 11

Muesli sans gluten 13

*Gluten free muesli*

Parfait granola bio, yaourt grec et myrtilles 18

*Organic granola parfait, Greek yoghurt and blueberries*

Bircher muesli aux graines de chia et lait de soja 16

*Bircher muesli with chia seeds and soy milk*

Porridge bio au lait ou à l'eau, raisins secs et miel 15

*Organic porridge with water or milk, served with raisins and honey*

Toutes les céréales peuvent être servies avec du lait entier, demi-écrémé, écrémé, d'amande ou de soja

*All cereals can be served with whole, semi-skimmed, skimmed, almond or soy milk*

## Crèmerie

### *Dairy*

Yaourt fermier Maison Bordier : nature, maigre ou aux fruits 11  
(framboises, pêches du Roussillon, myrtilles)

*Maison Bordier artisanal yoghurt: plain, low fat or with fruits  
(raspberries, Roussillon peaches or blueberries)*

Assiette de fromages doux 18

*Cheese selection*

Fromage blanc 0% ou 40% 15

*Quark 0% or 40%*

## 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), ave 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 classiques 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 26  
Pain de campagne toasté, avocat, grenade et graines de courge grillées  
*Avocado toast*  
*Country bread, avocado, pomegranate, toasted pumpkin seeds*

Avocat sur toast avec deux œufs pochés 32  
*Avocado toast with two poached eggs*

Pancakes 18  
*Pancakes*

Crêpes 18  
*French crêpes*

Gaufres 18  
*Belgian waffles*

Pain perdu 18  
*Traditional French toast*

### Garnitures :

Sirop d'érable, confiture, sauce chocolat, crème légère ou beurre de cacahuètes  
*Toppings:*  
*Maple syrup, preserve, chocolate sauce, light whipped cream or peanut butter*



## 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*

#### **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

## Thés noirs - *Black teas*

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

## Thé bleu - *Blue tea*

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

## Thé rouge - *Red tea*

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

## 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

## Nos jus pressés

*Our freshly squeezed juices*

Orange <i>Orange</i>	12
Pamplemousse rose <i>Pink grapefruit</i>	12
Betterave et orange <i>Beetroot and orange</i>	12
Carotte, gingembre frais et orange <i>Carrot, fresh ginger and orange</i>	12
Concombre, kale et pomme Granny <i>Cucumber, kale and green apple</i>	12

## Les jus et nectars

*Juices and nectars*

Pomme - <i>Apple</i>	12
Abricot - <i>Apricot</i>	12
Raisin blanc - <i>White grape</i>	12
Ananas - <i>Pineapple</i>	12
Tomate jaune - <i>Yellow tomato</i>	12
Framboise - <i>Raspberry</i>	12
Mangue - <i>Mango</i>	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

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<sup>e</sup> 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 4<sup>th</sup> 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.*