

LUTETIA

RIVE GAUCHE, PARIS

RESTAURANT LE SAINT-GERMAIN

RESTAURANT LE SAINT-GERMAIN

DÉJEUNER ET DÎNER
LUNCH AND DINNER

Le Chef Exécutif Benjamin Brial vous propose une cuisine française contemporaine inspirée de ses souvenirs de voyages à travers le monde et notamment en Asie.

The Executive Chef Benjamin Brial proposes a French contemporary cuisine, inspired by the memories of his travels around the world, especially to Asia.

Chef exécutif : Benjamin Brial - Chef de cuisine : Maxime Leloup

CHAMPAGNES

CHAMPAGNE

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

CAVIAR

CAVIAR

Caviar Kaviari (30g) servi avec ses garnitures et blinis <i>Kaviari caviar served with condiments and blinis</i>	
- Oscîêtre	100
- Kristal	145
- Béluga Impérial	385
En-cas caviar série limitée Lutetia (15 g) <i>Lutetia limited edition caviar box (15 g)</i>	55
Croq' Caviar (30g Oscîêtre) Saumon, crème double et citron <i>Toasted caviar sandwich with salmon and double cream</i>	110

SUGGESTIONS DU MOMENT

Du lundi au vendredi (hors jours fériés), au déjeuner uniquement
Available from Monday to Friday (except bank holidays), at lunchtime

Viande ou poisson avec un accompagnement de saison <i>Meat or fish dish with seasonal side dish</i>	32
Avec un dessert et un café <i>With a dessert and a coffee</i>	45
Avec les gourmandises Rive Gauche <i>With a coffee and our mini pastries</i>	49

MENU DÉGUSTATION TASTING MENU

Du lundi au dimanche (hors jours fériés avec menu spéciaux),
au dîner uniquement et pour l'ensemble de la table
*Available from Monday to Sunday (except bank holidays with special offer),
at dinner time and for the entire table only*

Amuse-bouche, entrée, poisson, viande et dessert 105
Amuse-bouche, starter, fish course, meat course and dessert

ENTRÉES STARTERS

Foie gras vendéen 32
Poivre de Sarawak, pêche et gelée au thé Earl Grey
Duck Foie Gras with Sarawak pepper, peach and Earl Grey jelly

Yellowtail 30
Fines tranches de sérieole à cru, beurre de miso, poivre Timut et vinaigrette soja
Raw yellowtail slices, miso butter, Timut pepper and soy dressing

✓ Tomates de Marmande 28
Burrata, émulsion basilic et craquants d'olives noires
Marmande tomatoes, basil emulsion and black olive crisps

Caillé de brebis (3 pièces / 5 pièces) 29 / 35
En ravioles, sauge et citron confit
Ewe's curd cheese ravioles, sage and candied lemon

Thon 30
En tartare, avocat et vinaigrette ponzu
Tuna tartar with avocado and ponzu dressing

✓ Quinoa bio 24
En salade, concombre, fenouil et vinaigrette kalamansi
Organic quinoa salad with cucumber, fennel and kalamansi dressing

POISSONS FISH COURSES

Poulpe Snacké, caponata d'aubergine, brocolis et émulsion d'eau de tomate <i>Grilled octopus, eggplant caponata, broccoli and tomato water emulsion</i>	38
Saint-Pierre Grillé, courgette violon, tomates, pignons, et vierge acidulée de petits légumes <i>Grilled John Dory, violin zucchini, tomato, pine nuts and vegetable virgin sauce</i>	42
Turbot Filet meunière, pommes de terre au beurre d'algues, cresson et émulsion de coquillages au combawa <i>Turbot filet, potato with seaweed butter, cress, shellfish emulsion with combawa</i>	48

VIANDES MEAT COURSES

Volaille jaune des Landes Snackée, jeunes carottes, crème de riz safrané, abricot frais et jus court <i>Pan seared corn-fed chicken, saffron rice cream, fresh apricot and chicken jus</i>	40
Agneau Filet rôti, polenta croustillante, pesto rouge, coriandre fraîche et yaourt grec à l'huile d'argan <i>Roasted lamb filet, crunchy polenta, red pesto, fresh cilantro and Greek yogurt with argan oil</i>	48
Filet de bœuf Grillé, duxelle de champignons au genièvre, sauce au poivre Phu Quoc et accompagnement au choix <i>Grilled beef filet, juniper berries mushroom duxelle, pepper sauce and side dish of your choice</i>	55
Côte de veau Glacée au jus, artichauts poivrade, parmesan et jus court au vieux balsamique Pour deux personnes, prévoir 15 mn de préparation <i>Grilled veal chop, poivrade artichoke, parmesan and old balsamic jus</i> <i>For two persons, please allow 15 mn wait</i>	115

ACCOMPAGNEMENTS SIDE DISHES

✓	Pommes frites - <i>French fries</i>	10
✓	Pommes purée au beurre - <i>Gourmet mashed potatoes</i>	10
✓	Cocotte de légumes de saison - <i>Seasonal vegetables casserole</i>	10
✓	Champignons aux herbes - <i>Sautéed mushrooms with herbs</i>	10

NOS CLASSIQUES OUR CLASSICS

✓	Avocat En tranches, pickles de citron <i>Sliced avocado with pickled lemons</i>	16
✓	Sucrine Au naturel, radis roses, huile d'olive vierge <i>Baby lettuce, pink radishes, virgin olive oil</i>	16
✓	Salade César - Romaine, parmesan et sauce César <i>Romaine lettuce, parmesan and Caesar dressing</i> - À la volaille jaune des Landes <i>With corn-fed chicken from the Landes region</i> - Aux crevettes carabineros <i>With carabineros prawns</i>	28 36 48
	Club Raspail Pain aux céréales, bacon, avec frites ou salade <i>Club sandwich, whole grain bread, bacon, with French fries or salad</i> - À la volaille jaune des Landes <i>With corn-fed chicken from the Landes region</i> - Au saumon fumé <i>With smoked salmon</i> - Aux crevettes carabineros <i>With carabineros prawns</i>	38 42 48
	Tartare de bœuf Avec ses condiments, croustillants au pimenton, frites ou salade <i>Prepared beef filet tartar, pimenton crisps, with French fries or salad</i>	35
	LVT Burger Bœuf charolais, bacon, beaufort et sauce Rive Gauche, frites ou salade <i>Charolais beef, bacon, beaufort cheese and Rive Gauche sauce, with French fries or salad</i>	38

DESSERTS DESSERTS

Assiette de fromages affinés et chutney de fruits de saison <i>Selection of aged cheeses and seasonal fruit chutney</i>	24
Chocolat Mousse légère chocolat Lutetia, émulsion thé noir et sorbet rhubarbe <i>Lutetia chocolate light mousse, black tea foam and rhubarb sorbet</i>	18
Pêche Pochée, biscuit amande et sorbet thym citron <i>Poached peach, almond biscuit, thyme and lemon sorbet</i>	18
Cerises Au jus, pannacotta à la crème fumée, cardamome, sorbet cerise <i>Cherry au naturel, smoked cream pannacotta, cardamom, cherry sorbet</i>	18
Dessert du moment <i>Seasonal dessert</i>	18
Les gourmandises Rive Gauche Votre choix de café ou thé accompagné de nos mini pâtisseries <i>Coffee and tea of your choice with our mini pastries</i>	22
Sélection de glaces et sorbets, saveurs de saison (3 boules) <i>Choice of seasonal ice creams and sorbets (3 scoops)</i>	16

JUS DE FRUITS ET DE LÉGUMES VEGETABLE AND FRUIT JUICES

JUS PRESSÉS MINUTE - FRESHLY SQUEEZED FRUIT JUICES

Orange, citron ou pamplemousse - <i>Orange, lemon or grapefruit</i>	12
---	----

JUS ET NECTARS - JUICES AND NECTARS

Abricot, tomate jaune, framboise ou mangue <i>Apricot, yellow tomato, raspberry or mango</i>	12
---	----

JUS DE FRUITS ET DE LÉGUMES BIO ORGANIC VEGETABLE AND FRUIT JUICES

Pomme, ananas, raisin ou melon <i>Apple, pineapple, grape or melon</i>	12
Suzanne : betterave, pomme, carotte, citron - <i>Beetroot, apple, carrot, lemon</i>	12
Clélia : concombre, basilic, Granny Smith, citron <i>Cucumber, basil, Granny Smith apple, lemon</i>	12
Victor : carotte, pomme, gingembre, citron - <i>Carrot, apple, ginger, lemon</i>	12

BOISSONS CHAUDES *HOT BEVERAGES*

Ristretto, expresso ou décaféiné « La Tierra Bio »	9
Double expresso , café latte, cappucino « La Tierra Bio »	11
Chocolat chaud - <i>Hot chocolate</i>	15

CARTE DES THÉS *TEA SELECTION*

THÉ BLANC - *WHITE TEA*

Bai Mu Dan	14
------------	----

THÉS VERTS - *GREEN TEAS*

Sencha Ariake	10
Genmaicha Yama	10
Long Jing	12
Grand Jasmin Chun Feng	14

THÉS NOIRS - *BLACK TEAS*

Big Ben	10
Blue of London	10
Darjeeling Margaret's Hope	10
Grand Yunnan Imperial	12
Smoking	12
Pu Erh Imperial	14

THÉ BLEU - *BLUE TEA*

Butterfly of Taiwan	12
---------------------	----

THÉ ROUGE - *RED TEA*

Rooibos des Vahinés	10
---------------------	----

EAUX MINÉRALES ET SODAS *MINERAL WATERS AND SOFT DRINKS*

Evian (33 cl), Badoit Rouge (33 cl)	9
Perrier (33 cl)	10
Evian (75 cl), Badoit (75 cl)	11
Châteldon (75 cl)	12
Coca-Cola, Coca-Cola Light et Zero, Orangina	10
Exilia limonade bio - <i>Exilia organic lemonade</i>	10
Jax Coco (eau de coco) - <i>Coconut water</i>	10
Schweppes Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer	10
Archibald Tonic, Red Bull	10

COCKTAILS COCKTAILS

Mojito de saison (24 cl) - <i>Seasonal mojito</i>	26
Rive Gauche (24 cl) Vodka Guillotine, liqueur St-Germain, shrub aux agrumes et céleri, champagne <i>Guillotine vodka, St-Germain liquor, shrub flavored with citrus and celery, champagne</i>	26
The Negroni (12 cl) Gin, Italicus, bitter, vermouth, rhubarbe - <i>Gin, Italicus, bitter, vermouth, rhubarb</i>	26
Bloody Mary signature (24 cl) - <i>Signature Bloody mary</i>	26
Gin tonic parfumé (24 cl) - <i>Floral gin and tonic</i>	26

BIÈRES ET CIDRE BEERS AND CIDER

Quatre Éléments Trifal, brassée à Colombes <i>Quatre Éléments Trifal, brewed in Colombes (local)</i>	14
Ambrée de la Brasserie Barge, brassée à Rambouillet <i>Amber from Barge Brewery, brewed in Rambouillet (local)</i>	14
Kyoto White Yuzu (Japon) - <i>Kyoto White Yuzu (Japan)</i>	14
Black Isle IPA sans gluten bio (Écosse) <i>Black Isle IPA organic gluten free (Scotland)</i>	14
Brooklyn blonde (New-York) - <i>Brooklyn lager (New-York)</i>	14
Cidre Sassy L'Inimitable (Normandie) - <i>Sassy L'Inimitable cider (Normandy)</i>	12

Plat végétarien - *Vegetarian dish*

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. Dernière commande à 22h30.

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 homemade 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. Last order at 10:30 pm.

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.

Doses de service pour les alcools - *Volume of alcohol per served dose:*

Vin, champagne 14 cl. Gin 5 cl. Vodka 5 cl. Rhum 5 cl. Tequila 5 cl. Mezcal, cachaça, pisco 5 cl. Cognac, armagnac, calvados 5 cl. Whisky 5 cl. Absinthe, anisé, chartreuse 5 cl. Liqueur, eau-de-vie 5 cl. Bière, cidre 33 cl. Apéritif 7 cl. Porto, sherry, vin de liqueur 9 cl.