

LUTETIA

RIVE GAUCHE, PARIS

Restaurant Saint-Germain

## Restaurant 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

### 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 au choix du chef <i>Amuse-bouche, starter, fish course, meat course and dessert selected by our chef</i>	105
--	-----

## Entrées

### Starters

Foie gras	32
Poivre de Sarawak, fruits de saison et toast de campagne <i>Duck Foie Gras with Sarawak pepper, seasonal fruits and toasted country bread</i>	
Yellowtail	30
Fines tranches à cru, consommé aux agrumes, beurre de miso et poivre Timut <i>Raw yellowtail slices, citrus broth, miso butter and Timut pepper</i>	
✓ Asperges vertes	28
Condiment mimosa, crème d'oignons des Cévennes et hollandaise safranée <i>Green asparagus, egg mimosa, onion cream and saffron hollandaise</i>	
✓ Ravioles	29 / 35
Artichaut, parmesan et café <i>Artichoke ravioles, parmesan and coffee</i>	
Thon rouge	30
En tartare, avocat et vinaigrette ponzu <i>Red tuna tartar with avocado and ponzu dressing</i>	
✓ Quinoa bio	24
En salade, concombre, fenouil et vinaigrette kalamansi <i>Organic quinoa salad with cucumber, fennel and kalamansi dressing</i>	

## Poissons

### Fish Courses

Poulpe	38
Grillé, caponata d'aubergines, courgette et émulsion d'eau de tomate au basilic <i>Grilled octopus, eggplant caponata, zucchini and tomato water emulsion</i>	
Bar	40
Nacré, petits pois à la française, pomelo thaï, menthe et salicornes <i>Slow-simmered sea bass, green peas à la française, thai pomelo, mint and samphire</i>	
Sole	44
Filet meunière, asperges blanches, crème de blanc de cédrat, choux kale et jus de volaille acidulée <i>Sole filet, white asparagus, lemon, kale cabbage and chicken jus</i>	

## Viandes

### Meat Courses

Volaille jaune des Landes Rôtie, riz croustillant aux algues nori, choux pointus au gingembre et jus court <i>Corn-fed chicken breast, crispy seaweed rice, ginger cabbage and chicken jus</i>	40
Agneau Rôti au foin, blettes à la tomate confite et aux pignons, panko croustillant, yaourt aux baies Ma Khaen et jus d'agneau <i>Roasted lamb, Swiss chards with pine nuts and sundried tomatoes, crispy panko, Ma Khaen berries yogurt and lamb jus</i>	48
Filet de bœuf charolais Grillé, duxelles de champignons à la genièvre, sauce au poivre Phu Quoc, et accompagnement au choix <i>Roasted Charolais beef filet, juniper berries mushroom duxelles, pepper sauce and side dish of your choice</i>	55
Côte de veau - pour 2 personnes Glacée au jus, gnocchi de pomme de terre, champignons et citron confit Prévoir 15 minutes de préparation <i>Grilled veal chop, gnocchi, mushrooms and candied lemon For two persons - 15 minutes preparation needed</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	16
En tranches, pickles de citron	
<i>Sliced avocado with pickled lemons</i>	
✓ Sucrine	16
Au naturel, radis roses, huile d'olive vierge	
<i>Baby lettuce, pink radishes, virgin olive oil</i>	
Salade César	
✓ - Romaine, parmesan et sauce César	28
<i>Romaine lettuce, parmesan and Caesar dressing</i>	
- À la volaille jaune des Landes	36
<i>With corn-fed chicken from the Landes region</i>	
- Aux crevettes carabineros	48
<i>With carabineros prawns</i>	
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	38
<i>With corn-fed chicken from the Landes region</i>	
- Au saumon fumé	42
<i>With smoked salmon</i>	
- Aux crevettes carabineros	48
<i>With carabineros prawns</i>	
Tartare de bœuf	35
Avec ses condiments, croustillants au pimenton, frites ou salade	
<i>Prepared beef filet tartar, pimenton crisps, with French fries or salad</i>	
LVT Burger	38
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>	

## Desserts

### *Desserts*

Planche de fromages affinés et chutney <i>Selection of aged cheeses and chutney</i>	24
Chocolat Sphère chocolatée et glace à l'oseille <i>Lutetia chocolate sphere with sorrel ice cream</i>	18
Rhubarbe Pochée au poivre cubèbe et glace au caillé de brebis <i>Cubeb pepper poached rhubarb with goat milk ice cream</i>	18
Baba Infusé au rhum vieux, menthe et citron vert <i>Rum baba with mint and lime</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 suivant la saison (3 boules) <i>Choice of seasonal ice creams and sorbets (3 scoops)</i>	16

## Les jus et nectars

### *Juices and nectars*

Pomme, abricot, raisin blanc, ananas, tomate jaune, framboise, mangue <i>Apple, apricot, white grape, pineapple, yellow tomato, raspberry, mango</i>	12
---	----

## Les jus de légumes et fruits bio

### *Organic vegetable and fruit juices*

César : fenouil, pomme, épinard, citron - <i>Fennel, apple, spinach, lemon</i>	12
Suzanne : betterave, pomme, carotte, citron - <i>Beetroot, apple, carrot, lemon</i>	12
Victor : carotte, pomme, gingembre, citron - <i>Carrot, apple, ginger, lemon</i>	12

## Boissons chaudes

### *Hot beverages*

Ristretto, espresso ou décaféiné « La Tierra Bio »	9
Double espresso , 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, Bitter Lemon	10
Archibald Tonic, Red Bull	10



## Cocktails

### Cocktails

Mojito de saison - <i>Seasonal mojito</i>	26
Rive Gauche 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
White Negroni Gin, vermouth blanc, dry vermouth, Italicus <i>Gin, white vermouth, dry vermouth, Italicus</i>	26
Bloody Mary signature - <i>Signature Bloody mary</i>	26
Gin tonic parfumé - <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 - *Vegan 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<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 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 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.*

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.