

LUTETIA

RIVE GAUCHE, PARIS

Bar Josephine

Bar Josephine

De 12h à 18h
From 12 pm to 6 pm

Quinoa bio En salade, concombre, fenouil et vinaigrette kalamansi <i>Organic quinoa salad with cucumber, fennel and kalamansi dressing</i>	20
Assiette de charcuterie Bellota de bœuf, mortadelle à la truffe et chorizo <i>Charcuterie board: beef bellota, truffle mortadella, chorizo</i>	34
Finger Club Raspail Pain aux céréales, bacon et volaille jaune des Landes, frites ou salade <i>Finger club sandwich with bacon and corn-fed chicken from the Landes region, with French fries or salad</i>	35
Thon rouge En tartare, avocat et vinaigrette ponzu <i>Red tuna tartar with avocado and ponzu dressing</i>	28
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>	33
Salade César - Romaine, parmesan et sauce César <i>Romaine lettuce, parmesan and Caesar dressing</i>	26
- À la volaille jaune des Landes <i>With corn-fed chicken from the Landes region</i>	35
- Aux crevettes carabineros <i>With carabineros prawns</i>	48
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
Planche de fromages affinés et chutney <i>Selection of ripened cheeses and chutney</i>	21

Cocktails

Cocktails

Mojito de saison <i>Seasonal mojito</i>	24
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>	24
Bloody Mary signature <i>Signature Bloody mary</i>	26
Gin tonic parfumé <i>Floral gin and tonic</i>	24

Champagne

Champagne

Taittinger Cuvée Lutetia - Extra Brut - 2008	24
Veuve Clicquot Carte Jaune	24
Veuve Clicquot Vintage Rosé - 2008	28
Ruinart - Blanc de Blancs	39
Dom Pérignon - 2009	49

Le goûter du Chef Pâtissier Gaëtan Fiard

De 15h à 17h

From 3 pm to 5 pm

Le Chef Pâtissier Gaëtan Fiard, champion du monde des Arts Sucrés en 2014, dévoile des desserts faisant la part belle aux fruits, aux herbes ou encore aux épices. Des pâtisseries fines d'une gourmandise franche, mais de leur temps, sans excès de gras ou de sucre, pour laisser le goût s'exprimer pleinement.

The Pastry Chef Gaëtan Fiard, winner of the 2014 International Confectionary Art Competition, proposes desserts that focus on fruits, herbs and spices.

Fine pastries with frank generosity, but representing their era, not too heavy or sweet to allow the flavours to really express themselves.

Saint-Germain signature Feuilleté chocolat Lutetia 71%, caramel et sobatcha grillé <i>Puff pastry with 71% Lutetia chocolate, caramel and grilled sobatcha</i>	20
Millefeuille Feuilleté caramélisé, crème légère <i>Crispy puff pastry with whipped cream</i>	18
Marquis Crèmeux chocolat, agrumes et praliné noisettes du Piémont <i>Citrus and chocolate cake with Piemont hazelnut praliné</i>	18
Pavlova Poire cuite au miel et crème poivre vert de Sichuan <i>Honey cooked pear and Sichuan green pepper mousse</i>	18
Charlotte Mousse timut, fruits exotiques et croustillant <i>Exotic fruits and timut pepper mousse charlotte with its crisp</i>	18
Tarte du moment <i>Seasonal tart</i>	18
Cake marbré <i>Marble cake</i>	14

Carte des thés

Tea selection

Thé blanc - *White tea*

Bai Mu Dan 12
Littéralement « pivoine blanche », thé blanc de Chine d'une grande finesse
Also known as "White Peony", magnificent Chinese white tea

Thés verts - *Green teas*

Sencha Ariake 8
Thé vert japonais doux et tonique, très agréable le matin
Sweet, invigorating Japanese green tea, perfect in the morning

Genmaicha Yama 9
Thé traditionnel japonais, mélange de thé vert bancha et de riz brun grillé
Traditional Japanese tea, blend of bancha green tea with roasted brown rice

Long Jing 10
L'un des thés de Chine les plus réputés, originaire de la province de Zhejiang
One of the most renowned Chinese teas, from the province of Zhejiang

Grand Jasmin Chun Feng 12
D'une grande subtilité, avec toutes les notes du jasmin, sans aucune amertume
Very subtle, with all the jasmine notes, without any bitterness

Thés noirs - *Black teas*

Blue of London 8
Association raffinée de Yunnan et d'une bergamote fraîche et délicate
Remarkably refined blend of Yunnan with fresh delicate bergamot

Darjeeling Margaret's Hope 9
Darjeeling d'été des hauts plateaux de l'Himalaya, très prisé des amateurs
Highly coveted summer Darjeeling, from the Himalayan plateaus

Grand Yunnan Imperial 10
Fleuri et doux, son caractère subtil lui vaut le surnom de « moka des thés »
Sweet and floral, sometimes called "the mocha of teas"

Pu Erh impérial 12
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 10
Très bel Oolong de Taïwan, 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 9
Rooibos d'Afrique du Sud aux parfums de vanille et d'amande, sans théine
South African Rooibos with notes of vanilla and almond, without any theine

Boissons chaudes

Hot beverages

Ristretto ou expresso « La Grande Réserve »	7
Expresso ou décaféiné « La Tierra Bio »	9
Double expresso, café latte, cappuccino « La Grande Réserve »	10
Double expresso, café latte, cappuccino « La Tierra Bio »	13
Chocolat chaud - <i>Hot chocolate</i>	12
Chocolat ou café viennois - <i>Hot chocolate or coffee with whipped cream</i>	15

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

Eaux minérales

Mineral waters

Evian (33 cl), Badoit Rouge (33 cl)	8
Perrier (33 cl)	9
Evian (75 cl), Badoit (75 cl)	11
Châteldon (75 cl)	12

Sodas

Soft drinks

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zéro, Orangina	9
Exilia limonade bio - <i>Exilia organic lemonade</i>	9
Jax Coco (eau de coco bio) - <i>Organic coconut water</i>	9
Schweppes Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer, Bitter Lemon	9
Archibald Tonic, Red Bull	9

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 gluten free and organic (Scotland)</i>	14
Brooklyn blonde (New-York) <i>Brooklyn lager (New-York)</i>	14
Cidre bio Sassy L'Angélique (Normandie) <i>Sassy L'Angélique organic cider (Normandy)</i>	12

Embarquement

Boarding

Lillet Grande Réserve 25	18
Martini Rubino	18
Carpano Antica Formula	18
Cocchi di Torino	18
Noilly Prat Dry	18
Noilly Prat Ambrato	18
Martini Bitter Riserva	18
Campari	18
Apérol	18
Suze Saveur d'Autrefois	18
Pineau Bourgoin	18
Tio Pepe	18
Plantes Fraîches Maison Ricard	18
Eyguebelle Pastis Provençal	18
Absinthe Pernod	20
Quinta do Noval Black	24
Equipo Navazos La Bota de Fino Jerez	24
Equipo Navazos La Bota de Amontillado Bota No	24
Quinta do Noval 2003 Colheita	40
Absinthe Druid of Paris: Ucenni (Massif des Écrins), Séquanés (Massif du Jura) ou Ceutrons (Massif de la Vanoise)	75

Voyage botanique

Botanical trip

Citadelle	21
Bombay Sapphire	21
Oxley	21
Oli'Gin	21
Hendrick's	21
Sipsmith VJOP	21
Tanqueray	21
Tanqueray 10	23
Suntory Roku Gin	23
Ki No Bi	23
The Botanist	23
Brecon Botanicals	23
Portobello Road	23
Les gins Druid of Paris : Jura ou Bourgogne	32

De Oaxaca à Jalisco

From Oaxaca to Jalisco

Ocho 2016 Blanco Los Nopales	21
Ocho 2016 Loma Alta	21
La Venenosa Sierra	21
Ocho Añejo	25
Illegal Mezcal Añejo	25
Rey Campero Espadin	28
Rey Campero Madre Cuishe	28
Koch Barril	28
Pierde Almas Tobala	28
Del Maguey Espadin	30
Herradura Silver	30
Sanchez Pechuga	35
Agaveria Tepextate	35
Don Julio 1942	45
Casa Dragones	45
Jose Cuervo Reserva de la Familia	45
Clase Azul Durango	70
Gran Patrón Platinum	75
Clase Azul Añejo	95

Souvenirs du Japon

From Japan with love

Saké Dasai 50	18
Dokan Junmai Daiginjo Muroka	24
Saké Dasai 23	32

Vodka d'Est en Ouest

Vodka from East to West

Guillotine	21
Tito's	21
Potocki	21
Grey Goose	21
Fair Quinoa	21
Nikka Coffey	21
N°52 Lysholm Aquavit	21
Belvedere Smogóry Forest	25
Guillotine Heritage	25
Beluga Gold Line	38

Whiskies du monde

Whiskies around the world

Bulleit Bourbon	25
Michter's Bourbon	25
Woodford Reserve	25
Gentleman Jack Daniel's	25
Dewar's 12	25
Macallan Amber	25
Aultmore 18	25
Great King Street Glasgow	25
Teeling Single Malt	25
Isle of Jura 16	25
Talisker Port Ruighe	25
Bunnahabhain 2011 Very Cloudy Moine	25
Tullamore Dew	26
Linkwood 2008	28
Hudson Manhattan Rye	28
Nikka Coffey Grain	28
Jameson	28
Blanton's Straight from the Barrel	28
Chivas 18	28
Mars Cosmo	28
Armorik Triagoz	28
Glenmorangie 18	32
Caol Ila 2008	32
Miyagikyo Rum Wood Finish	44
Johnny Walker Blue Label	45
Balblair 1991	48
Dalmore 18	48
Suntory Hibiki 17	55
Benromach 15	55
Dalmore King Alexander	65
Nikka Taketsuru 21	65
Balvenie 21	65
Glenfiddich 21	65

Croisière aux Caraïbes *Caribbean cruise*

Bacardi 4 Años	21
Plantation Pineapple	21
Foursquare Spiced Rum	21
Neisson L'Esprit Blanc	23
PMG	23
Clairin Sajous	23
Abelha Organic Cachaça	24
Yaguara Blue	24
Foursquare 2013	28
J. Bally Cuvée Héritage XO	28
Santa Teresa	28
Zacapa Edición Negra	28
Pacto Navio	28
Plantation XO 20 th Anniversary	30
Rum Nation 21	32
Karukera 2009 Select Cask	36
Velier Royal Blend	38
Zacapa XO	38
Havana Club 15	58

Entre Charentes et Normandie *Around Charentes and Normandy*

Remy Martin VSOP	21
Christian Drouin « Très Pomme »	24
Pisco La Diablada	28
Pierre Ferrand Renegade Barrel	28
Darroze 20	28
Hennessy XO	35
Delamain Vesper	38
Darroze 1979 Domaine de La Poste	38
Christian Drouin XO Pierre Pivet	38
Bourgoin 1994 Micro Barrique	48
Remy Martin XO	48
Cognac de l'Yeuse L'Intemporel XO	48
L'Encantada 1992 Del Cassou	48
Tesseron XO Lot 53	48
Tesseron Royal Blend	120
Cognac de l'Yeuse L'Elixir Signature	160
Remy Martin Louis XIII	320

Jardins d'ici et d'ailleurs

Gardens here and there

Liqueur St-Germain	18
Cointreau	18
Bénédictine	18
Get 27	18
Fair Café	18
King's Ginger	18
Drambuie	18
Arran Gold	18
Fernet-Branca	18
Amaro Averna	18
Amaro Cocchi	18
Cynar	18
Nardini Rabarbaro Amaro	18
Amaretto Di Saronno	18
Grappa di Ribolla Gravner Capovilla	24
Italicus	24
Citron Bergamote Manguin	24
Lamponi Selvatici Capovilla	28
Albicocche del Vesuvio Capovilla	28
Ribes Nero Capovilla	28
Pesche di Vigna Capovilla	28
Pere Williams Capovilla	28
Grappa di Moscato Giallo Capovilla	28
Reine Claude n°45 Manguin	28
Cerise Manguin de l'île de la Barthelasse	28
Nardini Acqua di Cedro	28
Grand Marnier Cuvée du Centenaire	28
Les Fous de Chartreuse	28
Santa Tecla	28
Episcopale	30
L'Olive Distillée Manguin	30
Poire Manguin Bourbon Barrel	34
Chartreuse verte VEP	42
Chartreuse jaune VEP	42

Theoria

Redéfinit, compose et interprète le goût de nos émotions les moins avouables à travers un assemblage aromatique singulier d'une trentaine d'ingrédients venus du monde entier.

Theoria

Redefines, composes and translates the flavor of our guilty feelings through a unique aromatic blend of thirty ingredients from all around the world.

L'Hystérie, la Perfidie, la Procrastination	20
<i>Hysteria, Perfidy, Procrastination</i>	

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 ou d'autres pays de de l'Union Européenne. 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.

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 or other countries of the European Union. The list of allergens is available upon request.

The prices are in euros, taxes and service included. Payments by check are not accepted.

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:

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.