

LUTETIA

RIVE GAUCHE, PARIS

SALON SAINT-GERMAIN

SALON SAINT-GERMAIN

CARTE DE L'APRÈS-MIDI  
*AFTERNOON MENU*

## CHAMPAGNE

### CHAMPAGNE

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

## COCKTAILS

### COCKTAILS

Mojito de saison (24 cl) - <i>Seasonal mojito</i>	26
Paris, Paris (24 cl)	26
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>	
Negroni (12 cl)	26
Gin, bitter, vermouth - <i>Gin, bitter, vermouth</i>	
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 bio Sassy L'Angélique (Normandie) <i>Sassy L'Angélique organic cider (Normandy)</i>	12

## SNACKING SNACKING

✓ Avocat En tranches, pickles de citron <i>Sliced avocado with pickled lemons</i>	16
✓ Sucrine Au naturel, radis roses, huile d'olive vierge et citron <i>Baby lettuce, pink radishes, virgin olive oil and lemon</i>	16
Thon En tartare, avocat et vinaigrette ponzu <i>Tuna tartar with avocado and ponzu dressing</i>	32
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>	32
Salade César - Romaine, parmesan et sauce César <i>Romaine lettuce, parmesan and Caesar dressing</i>	28
- À la volaille jaune des Landes <i>With corn-fed chicken from the Landes region</i>	36
- 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
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>	38
- Au saumon fumé <i>With smoked salmon</i>	42
- Aux crevettes carabineros <i>With carabineros prawns</i>	52
Planche de charcuterie Mortadelle à la truffe d'été, chorizo ibérique, bresaola punta d'anca <i>Charcuterie board: summer truffle mortadella, Iberian chorizo, bresaola punta d'anca</i>	34
Planche de fromages affinés et chutney <i>Selection of aged cheeses and chutney</i>	24

LE GOÛTER  
DE NOTRE CHEF PÂTISSIER  
*OUR PASTRIES*

Millefeuille aux fruits du verger Feuilleté caramélisé, crème légère <i>Orchard fruit millefeuille with whipped cream</i>	18
Chocolat Lutetia Et son croustillant <i>Lutetia chocolate, chocolate crisps</i>	18
Religieuse aux fruits de saison Et son craquelin <i>Seasonal fruit religieuse, with craquelin</i>	18
Éclair du jour <i>Our daily éclair filled with pastry cream</i>	18
Entremets du Chef <i>Chef's special entremets cake</i>	18
Tarte du moment <i>Seasonal tart</i>	18
Cake marbré <i>Marble cake</i>	14

L'AFTERNOON TEA FESTIF DU SAINT-GERMAIN  
*OUR SAINT-GERMAIN FESTIVE AFTERNOON TEA*

MINI SANDWICHES  
*FINGER SANDWICHES*

Pain de mie brun, foie gras mi-cuit et Espelette

*Whole wheat bread, semi cooked foie gras, Espelette pepper*

Pain de mie blanc, crabe, mayonnaise coraillé et citron

*White bread, crab, coral mayonnaise and lemon*

Pain de mie aux céréales, saumon fumé, crème d'Isigny et aneth

*Multi grain bread, smoked salmon, Isigny fresh cream and dill*

MINI PÂTISSERIES  
*MINI PASTRIES*

Mont Blanc à la châtaigne d'Ardèche et cassis

*Ardèche chestnut and blackcurrant Mont Blanc*

Bûche de Noël, mousse champagne rosé, pamplemousse et framboise

*Christmas log, Champagne rosé, grapefruit and strawberry*

Choux aux agrumes

*Citrus cream puffs*

Millefeuilles aux airelles et quatre épices

*Cranberries and four-spice millefeuilles*

PÂTISSERIE FESTIVE  
*HOLIDAYS SPECIAL*

Brioche au miel de sapin et aux pignons

servie avec notre confiture signature

et la traditionnelle « clotted cream »

*Homemade honey and pine nuts brioche*

*with seasonal jams and Devonshire clotted cream*

Une boisson chaude de votre choix (café, thé, thé des fêtes, infusion)

*One hot beverage of your choice (coffee, tea, festive tea, herbal tea)*

Lafternoon tea festif - <i>Festive afternoon tea</i>	55
L'afternoon tea festif avec une coupe de Veuve Clicquot Carte Jaune	75
<i>Our festive afternoon tea with a glass of Veuve Clicquot Carte Jaune Champagne</i>	

Du 1<sup>er</sup> décembre 2019 au 5 janvier 2020, tous les jours de 15h à 17h  
*From December 1<sup>st</sup>, 2019, until January 5<sup>th</sup>, 2020, everyday from 3 pm to 5 pm*

## CARTE DES THÉS TEA SELECTION

### THÉ BLANC - WHITE TEA

Bai Mu Dan 14  
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 10  
Thé vert japonais doux et tonique, très agréable le matin  
*Sweet, invigorating Japanese green tea, perfect in the morning*

Genmaicha Yama 10  
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 12  
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 14  
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

Big Ben 10  
Très beau mélange de Yunnan et d'Assam, doux et tonique, idéal le matin  
*A perfect blend of Yunnan and Assam, sweet, invigorating, ideal in the morning*

Blue of London 10  
Association raffinée de Yunnan et d'une bergamote fraîche et délicate  
*Remarkably refined blend of Yunnan with fresh delicate bergamot*

Darjeeling Margaret's Hope 10  
Darjeeling d'été des hauts plateaux de l'Himalaya, très prisé des amateurs  
*Highly coveted summer Darjeeling, from the Himalayan plateaus*

Grand Yunnan Imperial 12  
Fleuri et doux, son caractère subtil lui vaut le surnom de « moka des thés »  
*Sweet and floral, sometimes called "the mocha of teas"*

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, 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 de vanille et d'amande, sans théine  
*South African Rooibos with notes of vanilla and almond, without any theine*

## THÉS DES FÊTES FESTIVE TEAS

Le Thé Merveilleux 12  
L'association d'un thé vert et des notes gourmandes  
d'amandes caramélisées et de pistache  
*A delicious combination of green tea and sweet notes  
of caramelized almonds and pistachio*

Collection n°25 12  
Mélange gourmand de vanille, d'amandes, de cannelle,  
de gingembre, d'orange et de citron, associé aux notes vives  
et piquantes d'un thé noir du Sri Lanka  
*Beautiful black tea from Sri Lanka with gourmet notes of vanilla pods,  
almonds, cinnamon, ginger, orange peel and lemon zest*

## BOISSONS CHAUDES HOT BEVERAGES

Ristretto, espresso ou décaféiné « La Tierra Bio » 9  
Double espresso, latte ou cappuccino « La Tierra Bio » 11  
Chocolat chaud - *Hot chocolate* 15  
Chocolat ou café viennois - *Hot chocolate or coffee with whipped cream* 18

## 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



## JUS DE FRUITS ET DE LÉGUMES VEGETABLE AND FRUIT JUICES

### JUS PRESSÉS MINUTE - FRESHLY SQUEEZED FRUIT JUICES

Orange, citron ou pamplemousse 12  
*Orange, lemon or grapefruit*

### JUS ET NECTARS - JUICES AND NECTARS

Abricot, tomate jaune, framboise ou mangue 12  
*Apricot, yellow tomato, raspberry or mango*

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

Pomme, poire ou raisin 12  
*Apple, pear or grape*

Suzanne : betterave, pomme, carotte, citron 12  
*Beetroot, apple, carrot, lemon*

César : fenouil, épinard, pomme, citron 12  
*Fennel, spinach, apple, lemon*

Victor : carotte, pomme, gingembre 12  
*Carrot, apple, ginger*

## SODAS SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero, Orangina 10

Exilia limonade bio - *Exilia organic lemonade* 10

Schweppes Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer, Archibald Tonic, Red Bull 10

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.

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.*

*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, sauf mention particulière : vin et champagne 14cl, bière et cidre 33 cl.

*Volume of alcohol per served dose, except if specified otherwise: wine and Champagne 14 cl, beer and cider 33 cl.*