

LUTETIA

RIVE GAUCHE, PARIS

Restaurant Saint-Germain

Salon Saint-Germain

Déjeuner & Dîner

Lunch & Dinner

Le Chef Exécutif Benjamin Brial vous propose une cuisine française contemporaine incluant des classiques revisités et inspirés par ses souvenirs de voyages à travers le monde, notamment en Asie. Ses plats invitent au partage et à la découverte des saveurs.

The Executive Chef Benjamin Brial proposes a French contemporary cuisine including revisited classics, inspired by the memories of his travels around the world, especially to Asia. His cuisine is all about sharing, and invites you to a journey of savoury discoveries.

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

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

Bières et cidre

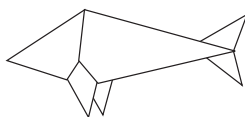
Beers and cider

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

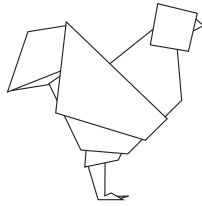
Menu Saint-Germain

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

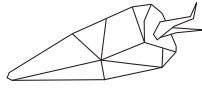
Suggestions du moment	28
Plat de viande ou de poisson avec un accompagnement de saison <i>Meat or fish dish with seasonal side dish</i>	
Avec un dessert et un café <i>With a dessert and a coffee</i>	38
Avec les gourmandises Rive Gauche <i>With a coffee and our mini pastries</i>	41



Thon rouge	28
En tartare, avocat et vinaigrette ponzu <i>Red tuna tartar with avocado and ponzu dressing</i>	
Anchois	
Pissaladière, oignons, poutargue et menthe fraîche <i>Bottarga and onions pizzette with anchovies and fresh mint</i>	22
Bar	26
Fines tranches à cru, agrumes, beurre de miso et poivre voatsiperifery <i>Seabass raw slices with citrus, miso butter and voatsiperifery pepper</i>	
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
Daurade	32
Rôtie, écrasé de topinambours, poire naschi, noisette et livèche <i>Seabream with Jerusalem artichoke mash, naschi pear, hazelnut and lovage</i>	
Saint-Jacques	34
Poêlées, chou-fleur rôti, émulsion de curry de Ceylan et combawa <i>Roasted scallops and cauliflower, curry and combawa emulsion</i>	



Foie gras En terrine, fruits de saison, poivre Sarawak et pain de campagne toasté <i>Foie gras terrine with seasonal fruits, Sarawak black pepper and toasted country bread</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
Club Raspail Pain aux céréales, bacon, avec frites ou salade <i>Club sandwich, whole grain bread, bacon, with French fries or salad</i>	
- Volaille jaune des Landes - <i>Corn-fed chicken from the Landes region</i>	35
- Saumon fumé - <i>Smoked salmon</i>	38
- Homard - <i>Lobster</i>	52
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
Filet de bœuf charolais Rôti au foin, oignons fumés, sauce au poivre Phu Quoc et pommes gaufrettes <i>Hay-roasted beef tenderloin, smoked onions, Phu Quoc pepper and potato wafers</i>	49
Agneau Filet rôti, polenta au citron confit et jeunes carottes à la fleur d'oranger <i>Roasted lamb loin with candied lemon polenta, carrots and orange blossom</i>	44
Volaille Pochée, en croûte de grué de cacao et sobatcha, salsifis rôtis <i>Cocoa sobatcha crusted poached poultry, with roasted salsifies</i>	36



✿ Quinoa bio	20
En salade, concombre, fenouil et vinaigrette kalamansi	
<i>Organic quinoa salad with cucumber, fennel and kalamansi dressing</i>	
Sucrine	14
Au naturel, radis roses, huile d'olive vierge et citron	
<i>Baby lettuce, pink radishes, virgin olive oil and lemon</i>	
✿ Avocat	14
En tranches, pickles de citron	
<i>Sliced avocado with pickled lemons</i>	
Betteraves	22
Multicolores, caillé de brebis et vinaigrette à l'hibiscus	
<i>Heirloom beetroots with sheep yogurt and hibiscus dressing</i>	
L'œuf 63°	25
Shimeji, coulis truffé, émulsion noisette et poudre de badiane	
<i>63°C egg with shimeji mushrooms, truffled coulis, hazelnut emulsion and badian powder</i>	
Risotto	29
Courge d'Hokkaido, tandoori, girolles acidulées et yaourt aux baies de Ma Khaen	
<i>Squash risotto, pickled girolles, tandoori and Ma Khaen berries yogurt</i>	

Accompagnements

Side dishes

Pommes frites - <i>French fries</i>	9
Pommes purée au beurre - <i>Gourmet mashed potatoes</i>	9
Cocotte de légumes de saison - <i>Seasonal vegetables casserole</i>	9
Champignons aux herbes - <i>Sautéed mushrooms with herbs</i>	9

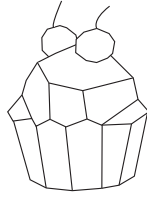


Planche de fromages affinés et chutney <i>Selection of ripened cheeses and chutney</i>	21
Le baba Infusé au rhum vieux et crème légère tonka <i>Rum baba with tonka light whipped cream</i>	16
La poire Pochée à l'hibiscus et son émulsion herbacée <i>Hibiscus poached pear, with herbal foam</i>	16
Le chocolat Crémeux 71% sélection Lutetia et crème glacée cardamome <i>71% Lutetia selection chocolate, with cardamom ice cream</i>	16
Les agrumes Meringue croquante, crème kalamansi et sorbet mikan yuzu <i>Crispy meringue, kalamansi cream, and mikan yuzu sorbet</i>	16
Les gourmandises Rive Gauche Votre choix de café ou thé accompagné de nos mini pâtisseries <i>Coffee or tea of your choice with our mini pastries</i>	20

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

Carte des thés

Tea selection

Thé blanc - *White tea*

Bai Mu Dan	12
------------	----

Thés verts - *Green teas*

Sencha Ariake	8
Genmaicha Yama	9
Long Jing	10
Grand Jasmin Chun Feng	12

Thés noirs - *Black teas*

Big Ben	8
Blue of London	8
Darjeeling Margaret's Hope	9
Grand Yunnan Imperial	10
Pu Erh Imperial	12

Thé bleu - *Blue tea*

Butterfly of Taiwan	10
---------------------	----

Thé rouge - *Red tea*

Rooibos des Vahinés	9
---------------------	---

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 et 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

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>César: fennel, apple, spinach, lemon</i>	12
Suzanne : betterave, pomme, carotte, citron <i>Suzanne: beetroot, apple, carrot, lemon</i>	12
Victor : carotte, pomme, gingembre, citron <i>Victor: carrot, apple, ginger, lemon</i>	12

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 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.