

LUTETIA

RIVE GAUCHE, PARIS

Restaurant Saint-Germain

## Salon Saint-Germain

### Le goûter du Chef Pâtissier Gaëtan Fiard

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.*

## Snacking

### Snacking

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

## 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

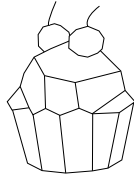
### *Cocktails*

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



## Le goûter de notre Chef Pâtissier Gaëtan Fiard

*Our pastries*

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 Piedmont 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*

Big Ben 8  
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 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 12  
*Hot chocolate*

Chocolat ou café viennois 15  
*Hot chocolate or coffee with whipped cream*

## **Les jus et nectars**

### *Juices and nectars*

Pomme, abricot, raisin blanc, ananas, tomate jaune, framboise, mangue 12  
*Apple, apricot, white grape, pineapple, yellow tomato, raspberry, mango*

## 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

## 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

## 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



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<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 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 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 : bière et cidre 33 cl.**

*Volume of alcohol per served dose: beer and cider 33 cl.*