

LUTETIA

RIVE GAUCHE, PARIS

Restaurant Saint-Germain

Restaurant Saint-Germain

Carte de l'après-midi

Afternoon menu

Snacking

Snacking

Quinoa bio	24
En salade, concombre, fenouil et vinaigrette kalamansi	
<i>Organic quinoa salad with cucumber, fennel and kalamansi dressing</i>	
Assiette de charcuterie	36
Bellota de bœuf, mortadelle à la truffe et chorizo	
<i>Charcuterie board: beef bellota, truffle mortadella, chorizo</i>	
Finger Club Raspail	38
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	30
En tartare, avocat et vinaigrette ponzu	
<i>Red tuna tartar with avocado and ponzu dressing</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>	
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>	
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	24
<i>Selection of aged cheeses and chutney</i>	

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 - <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
The Negroni Gin, Italicus, bitter, vermouth, rhubarbe <i>Gin, Italicus, bitter, vermouth, rhubarb</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 bio Sassy L'Angélique (Normandie) <i>Sassy L'Angélique organic cider (Normandy)</i>	12

Le goûter de notre Chef Pâtissier

Our pastries

Millefeuille Feuilleté caramélisé, crème légère <i>Crispy puff pastry with whipped cream</i>	18
Marquis Crèmeux chocolat et praliné noisettes du Piémont <i>Chocolate cake with Piemont hazelnut praliné</i>	18
Pavlova Confit exotique et crèmeux baies de la passion <i>Exotic confit and passion berry pepper cream</i>	18
Tarte du moment <i>Seasonal tart</i>	18
Cake marbré - <i>Marble cake</i>	14
Cookies Lutetia - <i>Lutetia cookies</i>	12
Madeleines - <i>Madeleines</i>	12
Financiers - <i>Financiers</i>	12

L'afternoon tea du Saint-Germain
Our Saint-Germain afternoon tea

Le samedi et le dimanche, de 15h30 à 17h,
sur réservation uniquement
*On Saturday and Sunday, from 3:30 to 5 pm,
upon reservation only*

45

Sélection de mini sandwichs traditionnels
Selection of traditional finger sandwiches

Sélection de mini pâtisseries
Selection of mini pastries

Scones servis avec notre confiture signature
et de la « clotted cream »
*Scones with our signature preserve
and clotted cream*

Une boisson chaude de votre choix
A hot beverage of your choice

Avec une coupe de champagne Veuve Clicquot Carte Jaune
With a glass of Veuve Clicquot Carte Jaune Champagne

65

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

Boissons chaudes

Hot beverages

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

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 12
Fennel, apple, spinach, lemon

Suzanne
Betterave, pomme, carotte, citron 12
Beetroot, apple, carrot, lemon

Victor
Carotte, pomme, gingembre, citron 12
Carrot, apple, ginger, lemon

Eaux minérales

Mineral waters

Evian (33 cl)	9
Badoit Rouge (33 cl)	9
Perrier (33 cl)	10
Evian (75 cl)	11
Badoit (75 cl)	11
Châteldon (75 cl)	12

Sodas

Soft drinks

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola 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	10
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^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 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 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 : vin et champagne 14cl, bière et cidre 33 cl.

Volume of alcohol per served dose: wine and Champagne 14 cl, beer and cider 33 cl.