

LUTETIA

RIVE GAUCHE, PARIS

Restaurant Saint-Germain

Salon Saint-Germain

De 8h à 11h

From 8 am to 11 am

Petit-déjeuner Rive Gauche

44

Rive Gauche breakfast

Jus de fruits frais

Freshly pressed fruit juices

Café, chocolat chaud, thé ou infusion

Coffee, hot chocolate, tea or herbal tea

Corbeille de viennoiseries et pains

French breakfast pastries and breads

Confiture, marmelade et miel

Preserve, marmalade and honey

Yaourt fermier Maison Bordier, nature, maigre ou aux fruits

Maison Bordier artisanal yoghurt, plain, low fat or with fruits

Boulangerie Bakery

Corbeille de viennoiseries et pains <i>French breakfast pastries and breads</i>	16
Sélection de toasts blancs, aux céréales ou briochés <i>Selection of white, multi-grain or brioche toasts</i>	10
Muffins anglais ou bagel - <i>English muffins or bagel</i>	9

Fruits frais Fresh fruits

Assortiment de fruits rouges - <i>Red berries selection</i>	30
Salade de fruits frais - <i>Fresh fruit salad</i>	20
Assiette de fruits frais - <i>Fresh fruit selection</i>	20

Céréales Cereals

All-Bran, corn flakes, Special K, Chocapic, Rice Krispies, Smacks	11
Muesli sans gluten - <i>Gluten free muesli</i>	13
Granola bio, yaourt grec et myrtilles <i>Organic granola, Greek yoghurt and blueberries</i>	18
Bircher muesli aux graines de chia et lait de soja <i>Bircher muesli with chia seeds and soy milk</i>	16

Toutes nos céréales peuvent être servies avec du lait entier, demi-écrémé, écrémé, d'amande ou de soja
All cereals can be served with whole, semi-skimmed, skimmed, almond or soy milk

Crèmerie Dairy

Yaourt fermier Maison Bordier, nature, maigre ou aux fruits <i>Maison Bordier artisanal yoghurt, plain, low fat or with fruits</i>	11
Fromage blanc 0% ou 40% - <i>Quark 0% or 40%</i>	15

Boissons chaudes

Hot beverages

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

Carte des thés

Tea selection

Thé blanc - *White tea*

Bai Mu Dan	14
Littéralement « pivoine blanche », thé blanc de Chine d'une grande finesse <i>Also known as "White Peony", magnificent Chinese white tea</i>	

Thés verts - *Green teas*

Sencha Ariake	10
Thé vert japonais doux et tonique, très agréable le matin <i>Sweet, invigorating Japanese green tea, perfect in the morning</i>	
Genmaicha Yama	10
Thé traditionnel japonais, mélange de thé vert bancha et de riz brun grillé <i>Traditional Japanese tea, blend of bancha green tea with roasted brown rice</i>	
Long Jing	12
L'un des thés de Chine les plus réputés, originaire de la province de Zhejiang <i>One of the most renowned Chinese teas, from the province of Zhejiang</i>	
Grand Jasmin Chun Feng	14
D'une grande subtilité, avec toutes les notes du jasmin, sans aucune amertume <i>Very subtle, with all the jasmine notes, without any bitterness</i>	

Thés noirs - Black teas

Grand Yunnan Imperial	12
Fleuri et doux, son caractère et sa subtilité lui valent le surnom de « moka des thés »	
<i>Sweet and floral, sometimes called "the mocha of teas"</i>	
Big Ben	10
Très beau mélange de Yunnan et d'Assam, à la fois doux et tonique, idéal le matin	
<i>Pleasant blend of Yunnan and Assam, sweet and invigorating, ideal in the morning</i>	
Blue of London	10
Association d'un des meilleurs thés noirs, le Yunnan, et d'une bergamote délicate	
<i>One of the best black teas, Yunnan, combined with fresh delicate bergamot</i>	
Darjeeling Margaret's Hope	10
Darjeeling d'été de caractère, en provenance des hauts plateaux de l'Himalaya	
<i>Highly coveted summer Darjeeling, from the Himalayan plateaus</i>	
Pu Erh impérial	14
Thé sombre au puissant parfum de terre humide, parfait après un bon repas	
<i>Dark tea with a strong scent of moist soil, perfect after a good meal</i>	

Thé bleu - Blue tea

Butterfly of Taiwan	12
Très bel Oolong de Taïwan, à la fois boisé et mielleux, faible en théine, idéal le soir	
<i>Gorgeous Oolong from Taiwan, woody and honeyed, perfect evening tea</i>	

Thé rouge - Red tea

Rooibos des Vahinés	10
Rooibos d'Afrique du Sud aux parfums gourmands de vanille et d'amande, sans	
aucune théine, à savourer à tout moment de la journée	
<i>South African Rooibos with sweet notes of vanilla and almond, without any theine, to be enjoyed at all times</i>	

Nos jus pressés
Our freshly squeezed juices

Orange - <i>Orange</i>	12
Pamplemousse rose - <i>Pink grapefruit</i>	12

Les jus et nectars
Juices and nectars

Pomme - <i>Apple</i>	12
Abricot - <i>Apricot</i>	12
Raisin blanc - <i>White grape</i>	12
Ananas - <i>Pineapple</i>	12
Tomate jaune - <i>Yellow tomato</i>	12
Framboise - <i>Raspberry</i>	12
Mangue - <i>Mango</i>	12

Les jus de légumes et fruits bio
Organic vegetable and fruit juices

César : fenouil, pomme, épinard, citron César: fennel, apple, spinach, lemon	12
Suzanne : betterave, pomme, carotte, citron Suzanne: beetroot, apple, carrot, lemon	12
Victor : carotte, pomme, gingembre, citron Victor: carrot, apple, ginger, lemon	12

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

Champagne au verre

Champagne by the glass

Taittinger Cuvée Lutetia - Extra Brut - 2008	24
Veuve Clicquot Carte Jaune	26
Veuve Clicquot Vintage Rosé - 2008	30
Ruinart - Blanc de Blancs	39
Dom Pérignon - 2009	49

Tous nos plats sont faits maison et élaborés sur place à partir de produits bruts. 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.

Dose de service pour le champagne : 14 cl.

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 list of allergens is available upon request. The prices are in euros, taxes and service included. Payments by check are not accepted.

Volume of alcohol per served dose of Champagne: 14 cl.

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.