

RESTAURATION EN CHAMBRE
IN ROOM DINING

DE 12H À 22:00 - FROM 12 AM TO 10 PM

LES ENTRÉES
STARTERS

Salade Sèvres, tomates confites, thon olives et Parmesan <i>Sèvres salad, preserved tomatoes, tuna, olives and Parmesan</i>	25
Foie gras de canard, confit de groseilles et poivres exotiques <i>Duck foie gras and sourdough bread toasts, redcurrant jam, exotic peppers</i>	22
Burrata des Pouilles, huile d'olive herbacée, tapenade d'artichauts aux câpres <i>Burrata, olive oil, artichoke tartare and capers</i>	23
Belle assiette de saumon fumé, crème légère citronnée <i>Smoked salmon and light citrusy cream</i>	24
Tartare de Bar sauvage aux agrumes / caviar <i>Raw sea bass tartare, citrus dressing / caviar</i>	26/36
Escargots de Bourgogne , beurre persillé <i>Burgundy snails, parsley butter</i>	18

LES PLATS
MAIN DISHES

Sole meunière et pommes purée <i>Meunière sole and mash potatoes</i>	42
Marinière de lotte aux herbes potagères <i>Monkfish "Marinière", herbs bouquet from the garden</i>	36
Couscous de légumes aux épices berbères <i>Vegetables couscous flavoured with berber spices</i>	20
Macaroni all'arrabiata <i>Macaroni all'arrabiata</i>	19

Côtelettes d'agneau grillées et légumes primeurs à la sarriette <i>Roasted lamb chops, spring vegetables perfumed with savory leaves</i>	36
Le suprême de poulet fermier rôti, cuisiné sauce morilles, pommes purée <i>Roasted free range chicken filet , morrels dressing and mash potatoes</i>	35
Bavette de boeuf grillée, sauce marchand de vin, beurre d'herbes et pommes frites <i>Grilled flank steak, wine sauce, Maître d'Hôtel butter and french fries</i>	33
Supplément Garnitures :	7
Salade verte, fricassée de légumes de saison, purée de pommes de terre, pommes frites <i>Side dishes:</i> <i>Green salad, stir fry of vegetables, mash potatoes, French fries</i>	

DESSERTS *DESERTS*

Sélection de fromages affinés <i>Aged cheese selection</i>	16
Choux caramel au beurre salé et cacahuètes <i>Choux, salted butter caramel and peanuts filling</i>	12
Tarte aux framboises et à la verveine <i>Raspberry and verbena tart</i>	12
Salade de fruits frais du jour <i>Fresh fruits salad</i>	12

ROOM SERVICE IN-ROOM DINING

Petits-déjeuners	2
<i>Breakfast menus</i>	2
Petit-déjeuner à la carte.....	4
<i>À la carte breakfast</i>	4
Menu des petits explorateurs	6
<i>Kid's menu</i>	6
Carte de Nuit	7
<i>Night menu</i>	7
Champagnes	8
<i>Champagnes</i>	8
Vins	9
<i>Wines</i>	9
Grands crus.....	11
<i>Grands crus</i>	11
Carte des boissons.....	12
<i>Drinks menu</i>	12

PETITS-DÉJEUNERS BREAKFAST MENUS

LE RIVE GAUCHE RIVE GAUCHE BREAKFAST

44

Jus de fruits frais
Freshly squeezed 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*

Confitures, marmelade et miel - *Preserve, marmalade and honey*

Yaourt : nature, maigre, vanille ou aux fruits
Yoghurt: plain, low fat vanilla or with fruits

L'AMÉRICAIN
AMERICAN BREAKFAST

Jus de fruits frais
Freshly squeezed 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*

Confitures, marmelade et miel - *Preserve, marmalade and honey*

Salade de fruits frais - *Fresh fruit salad*

Céréales

ou

Yaourt : nature, maigre, vanille ou aux fruits

Cereals

or

Yoghurt: plain, low fat, vanilla or with fruits

Œufs à votre convenance (coque, brouillés, au plat ou omelette) et deux garnitures au choix

Eggs your way (soft boiled, scrambled, sunny-side up or omelette) with two side dishes

Garnitures (5 € par garniture supplémentaire) :

Poitrine de porc, saumon fumé,

tomates, champignons sautés,

Side dishes (5 € per extra side dish):

Bacon, smoked salmon, grilled tomatoes, sautéed mushrooms, swiss cheese or white ham

PETIT-DÉJEUNER À LA CARTE À LA CARTE BREAKFAST

BOULANGERIE

BAKERY

Corbeille de viennoiseries et pains 16
French breakfast pastries and breads

Sélection de toasts blancs, aux céréales ou briochés 10
Selection of white, multi-grain or brioche toasts

FRUITS FRAIS

FRESH FRUITS

Salade de fruits frais 20
Fresh fruit salad

CÉRÉALES

CEREALS

Sélection de céréales 11
Choice of cereals
All-Bran, corn flakes, Special K, Chocapic, Rice Krispies, Smacks

Muesli sans gluten 13
Gluten free muesli

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

CRÈMERIE

DAIRY

Yaourt : nature, maigre, vanille ou aux fruits 11
Yoghurt: plain, low fat, vanilla or with fruits

Assiette de fromages 18
Cheese selection

OEUFS EGGS

Œufs à votre convenance (coque, brouillés, au plat ou omelette) et deux garnitures au choix 18
Eggs your way (soft boiled, scrambled, sunny-side up or omelette) with two side dishes

Garnitures (5 € par garniture supplémentaire) :

Poitrine de porc, saumon fumé,
tomates, champignons sautés,

Side dishes (5 € per extra side dish):

Bacon, smoked salmon, grilled tomatoes, sautéed mushrooms, swiss cheese or white ham

SPÉCIALITÉS BREAKFAST SPECIALITIES

Avocat sur toast 26
Pain de campagne toasté, avocat et graines de courge grillées
Avocado toast
Country bread, avocado, toasted pumpkin seeds

Pancakes 18
Pancakes

Gaufres 18
Belgian waffles

Garnitures :

Sirop d'érable, confiture, sauce chocolat, crème légère ou *Toppings:*
Maple syrup, preserve, chocolate sauce, light whipped cream

PETITS EXPLORATEURS 29
KIDS' MENU - LITTLE EXPLORERS 29

DE 12H À 14H30 ET DE 18:00 A 20H30
FROM 12 AM TO 2:30 PM AND 6 PM TO 8:30 PM

Pour votre bébé - *For your baby*
Merci de contacter notre équipe Room Service qui se fera un plaisir
d'organiser le menu
Please contact our In-room dining team for tailor-made baby food

ENTREES - *STARTERS*

Soupe de saison
Seasonal Soup

Oeuf au plat
Egg sunny side up

PLATS - *MAIN COURSES*

Filet de poisson et légumes de saison
Fish and seasonal vegetables

Pâtes sauce tomate et parmesan
Pasta, tomatoe sauce and parmesan

Steak haché et pommes frites
Minced steak and french fries

LES DESSERTS - *DESSERTS*

Sélection de fromages affinés - *Aged cheese selection*
Baba exotique mangue passion coco - *Mango, passionfruit and coconut cake*
Entremet chocolat praliné et noisettes - *Chocolate and praline cake*

CARTE DE NUIT
NIGHT MENU

22:00 - 06:00

ENTREES - STARTERS

Foie gras de canard et toasts de campagne 22
Duck foie gras and sourdough bread toasts

Belle assiette de saumon fumé, crème légère citronnée 24
Smoked salmon and light citrusy cream

Sélection de fromages affinés 16
Aged cheese selection

Macaroni all'arrabbiata 19
Macaroni all'arrabbiata

DESSERTS - DESSERTS

Baba exotique mangue passion coco 12
Mango, passionfruit and coconut cake

Entremet chocolat praliné et noisettes 12
Chocolate and praline cake

Salade de fruits frais du jour 12
Fresh fruits salad

CHAMPAGNES CHAMPAGNES



	verre <i>glass</i>	btle
BLANCS - <i>WHITE</i>		
Veuve Clicquot Carte Jaune	24	130
Moët & Chandon - Grand Vintage - Brut - 2012	-	180
Laurent-Perrier - Ultra Brut	-	190
Ruinart - Blanc de Blancs	-	265
Bollinger - Grande Année - 2007	-	330
Louis Roederer - Brut - Cristal - 2008	-	470
ROSÉS - <i>ROSÉ</i>		
Veuve Clicquot Vintage Rosé - 2008	29	160
Laurent-Perrier - Cuvée Rosé	-	290
MAGNUMS (150 CL) - <i>MAGNUMS (150 CL)</i>		
Louis Roederer - Brut - Cristal - 2002		1900
Krug Vintage - 1995		2100
Dom Pérignon P2 - 1998		2700
Louis Roederer - Brut - Cristal Rosé - 2000		3200

VINS WINES

verre btle
glass

VINS BLANCS WHITE WINES



ALSACE

-  Riesling – Domaine Fuchs - 2018 13 65
-  Grand Cru Steingrubler Gewurztraminer - Domaine Albert Mann 2016 - 95

LOIRE

- Sancerre - La Moussière - Alphonse Mellot - 2018 17 85
-  Saumur - L'Insolite - Domaine des Roches Neuves - 2018 - 95

VALLÉE DU RHÔNE

-  VDF - Lutèce - Vignerons parisiens - 2017 - - 55
-  Condrieu - Condrieu – Combe de Mallevall –
Domaine Stéphane Ogier 2018 - 130

BOURGOGNE

- Chablis - Per Aspera - Domaine Charly Nicolle - 2018 - 65
- Marsannay - Domaine René Bouvier 2016 - 95
- Puligny-Montrachet - Alain Chavy - 2017 26 130

VINS LIQUOREUX ET MOELLEUX SWEET WINES



- Coteaux du Layon - 1^{er} cru Chaume - Château Soucherie - 2014 21 105
- Sauternes - Château Suduiraut - 2007 - 230

VIN ROSÉ
ROSÉ WINE

	verre btle <i>glass</i>
Côtes de Provence - Rose et Or - Château Minuty - 2018	16 80

VINS ROUGES
RED WINES

LOIRE

 Sancerre - La Bondenotte - Pascal Jolivet - 2017	- 82
 Saumur - Clos de L'Échelier - Domaine des Roches Neuves - 2016	- 114


BOURGOGNE ET BEAUJOLAIS

Givry 1 ^{er} Cru Clos du Vernoy Monopole - Domaine Desvignes - 2017	- 75
Chorey-les-Beaunes - Les Beaumonts - Vincent Girardin 2017	20 120
Volnay 1 ^{er} Cru Les Chanlins - Henri et Gilles Buisson - 2016	- 190

BORDEAUX ET SUD-OUEST

Blaye Côtes de Bordeaux - Château Magdeleine Bouhou - 2011	- 65
Saint-Julien - Sarget de Gruaud Larose - Château Gruaud Larose 2013	27 135
Saint-Émilion - Petit-Figeac du Château-Figeac - 2014	- 160
Pomerol - Château Petit-Village - 2014	- 255
Saint-Julien - Château Léoville Poyferré - 2011	- 435

LANGUEDOC-ROUSSILLON

 Corbières - Domaine des deux clés - 2017	- 65
Ermitage du Pic Saint-Loup - Sainte Agnès - 2017	- 84
AOP Pézenas - Solen - Domaine des Aurelles - 2013	- 120

VALLÉE DU RHÔNE ET PROVENCE


Côtes de Provence - Château Sainte-Anne 2015	18 90
Châteauneuf-du-Pape - Eddie Féraud - 2014	- 130

GRANDS CRUS *GRANDS CRUS*

VIN BLANC - BOURGOGNE

 Montrachet Grand Cru - Domaine des Comtes Lafon - 2015 1900

VIN ROUGE - BOURGOGNE

 Musigny Grand Cru - Domaine Jacques Prieur - 2013 950
Domaine de la Romanée-Conti - Grands Echézeaux Grand Cru - 2015 1600
Domaine de la Romanée-Conti - Romanée-St-Vivant Grand Cru - 2015 2300
Domaine de la Romanée-Conti - La Tâche Grand Cru - 2015 2500

VIN ROUGE - BORDEAUX

Pauillac - Château Mouton Rothschild - 2007 1800
Pessac -Léognan - Château Haut-Brion - 1^{er} Grand Cru Classé - 2000 2200
Pauillac - Château Lafite Rothschild - 1^{er} Grand Cru Classé - 2001 2400
Margaux - Château Margaux - 1^{er} Grand Cru Classé - 2000 2600
Pauillac - Château Latour - 1^{er} Grand Cru Classé - 2005 2600
Saint-Emilion - 1^{er} Grand Cru Classé A - Château Cheval Blanc - 2010 2800
Pomerol - Château Pétrus - 2010 9000

VIN ROUGE - ÉTATS-UNIS

Harlan Estate - 2014 2400

VIN BLANC MOELLEUX

Sauternes - Château d'Yquem - 1997 750

BOISSONS CHAUDES HOT BEVERAGES

Ristretto, expresso ou décaféiné « La Tierra Bio »	9
Double expresso, café latte, cappuccino « La Tierra Bio »	11
Chocolat chaud - <i>Hot chocolate</i>	15

CARTE DES THÉS TEAS

THÉS VERTS - GREEN TEAS

Sencha Ariake Thé vert japonais doux et tonique, très agréable le matin <i>Sweet, invigorating Japanese green tea, perfect in the morning</i>	10
Long Jing 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>	12

THÉ BLEU - BLUE TEA

Butterfly of Taiwan 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>	12
--	----

THÉ ROUGE - RED TEA

Rooibos des Vahinés 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>	10
---	----

THÉS NOIRS - BLACK TEAS

- Blue of London 10
Association d'un des meilleurs thés noirs, le Yunnan, et d'une bergamote fraîche et délicate, pour un mélange équilibré et raffiné
One of the best black teas in the world, Yunnan, combined with fresh delicate bergamot to create a remarkably balanced and refined blend
- Darjeeling Margaret's Hope 10
Darjeeling d'été de caractère, en provenance 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 grand caractère et sa subtilité lui valent le surnom de « moka des thés »
Sweet and floral, sometimes called "the mocha of teas"

INFUSIONS HERBAL TEAS

- Verveine 10
Verbena
- Camomille 10
Chamomile
- Tilleul 10
Linden
- L'herboriste : citronnelle gingembre carotte 10
L'herboriste: lemongrass ginger carrot

BOISSONS SANS ALCOOL *SOFT DRINKS*

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 et Coca-Cola Zero	10
Orangina	10
Sprite	10
Schweppes Tonic, Ginger Ale	10

NOS JUS FRAIS 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, abricot, raisin blanc, tomate jaune, framboise ou mangue <i>Apple, apricot, white grape, yellow tomato, raspberry or mango</i>	12
--	----

BIÈRES *BEERS*

Heineken	14
Kyoto White Yuzu (Japon)	14



Vin certifié agriculture biologique
Organic wine

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. Les prix sont en euros et s'entendent nets et service compris. Le registre des allergènes est disponible sur demande.

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 prices are in euros, taxes and service included. The list of allergens is available upon request.

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:

Vin, champagne 14 cl. 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.