

PETIT - DÉJEUNER  
*BREAKFAST*

Du lundi au vendredi, de 7h à 10h30  
*From 7 am to 10:30 am, Monday to Friday*

Samedi et dimanche, de 7h à 11h  
*From 7 am to 11 am, Saturday and Sunday*

NOS PETITS-DÉJEUNERS  
OUR BREAKFAST MENUS

L'AMÉRICAIN - AMERICAN BREAKFAST - 58

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 - *Jams, 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 grillées, jambon blanc, champignons sautés, saucisse de veau, avocat  
*Side dishes (5€ per extra side dish):*  
*Bacon, smoked salmon, grilled tomatoes, ham, swiss cheese, sautéed mushrooms, veal sausages or avocado.*

À LA CARTE  
À LA CARTE

BOULANGERIE - BAKERY

Corbeille de viennoiseries et pains - <i>French breakfast pastries and breads</i>	12
Sélection de toasts blancs, bruns et aux céréales <i>Selection of white, brown and multi-grain toasts</i>	10

FRUITS FRAIS - FRESH FRUITS

Salade de fruits frais - <i>Fresh fruit salad</i>	12
---	----

CRÈMERIE - DAIRY

Yaourt : nature, maigre, aux fruits ou vanille <i>Yoghurt : plain, low fat, vanilla or with fruits</i>	6.5
Assiette de fromages - <i>Cheese selection</i>	16

CÉRÉALES - CEREALS

Sélection de céréales - <i>Choice of cereals</i>	11
All-Bran, Special K, Chocapic, Rice Krispies, Smacks and Granola	
Muesli sans gluten - <i>Gluten free muesli</i>	13
Les céréales peuvent être servies avec du lait entier, demi-écrémé, écrémé, d'amande ou de soja <i>All cereals can be served with whole, semi-skimmed, skimmed, almond or soy milk</i>	

## ŒUFS - EGGS

Œufs bio à votre convenance (coque, brouillés, au plat ou omelette), 18  
avec deux garnitures au choix  
*Organic range 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 grillées,  
jambon blanc, champignons sautés, saucisse de veau, avocat  
*Side dishes (5€ per extra side dish): Bacon, smoked salmon, grilled tomatoes, ham, swiss cheese or sautéed  
mushrooms, veal sausages or avocado.*

Œufs brouillés à la truffe d'été, 29  
*Summer truffle scrambled eggs*

## SPÉCIALITÉS - BREAKFAST SPECIALITIES

Avocat sur toast, grenade fraîche et coriandre 26  
*Avocado on wheat toast, fresh pomegranate and coriander*

Supplément saumon fumé ou deux œufs pochés 7  
*with smoked salmon or two poached eggs*

Pancakes - Pancakes 18

Gaufres - Belgian waffles 18

Crêpes - Crepes 18

Garnitures : sirop d'érable, confitures, sauce chocolat ou crème légère  
*Toppings: maple syrup, jams, chocolate sauce or light whipped cream*

## EAUX ET JUS - MINERAL WATER AND JUICES

Jus pressé: orange, citron, pamplemousse 12  
*Freshly squeezed juices: orange, lemon, grapefruit*

Jus et nectares Alain Milliat: pomme, poire, ananas, abricot, raisin, framboise, mangue , 12  
tomate

Jus Paf pomme, concombre, épinard, Kale et citron 12  
*Detox juice, green apple, cucumber, spinach, Kale and lemon*

Jus Paf, betterave, concombre, ananas et menthe 12  
*Detox juice, beetroot, cucumber, pineapple and mint*

Evian (33 cl), Badoit Rouge (33 cl) 9

Perrier (33 cl) 10

Evian (75 cl), Badoit, Chateldon (75 cl) 11

## BOISSONS CHAUDES - *HOT BEVERAGES*

Expresso, décaféiné, café américain	5
Double expresso, café crème, café au lait, cappuccino	7
Mocaccino	8
Chocolat chaud - <i>Hot chocolate</i>	9
Chocolat viennois, café viennois - <i>Hot chocolate or coffee with whipped cream</i>	10
Lait chaud ou froid - <i>Hot or cold milk</i>	5

## SÉLECTION PALAIS DES THÉS *PALAIS DES THÉS SELECTION*

### THÉS VERTS - *GREEN TEAS*

Sencha Ariake	12
Long Jing	12
Grand jasmin chung feng	12

### THÉ ROUGE - *RED TEA*

Rooibos des Vahinés	10
---------------------	----

### DÉTOX - *DETOX TEA*

Détox indien
Détox scandinave

### THÉS NOIRS - *BLACK TEAS*

Blue of London - Earl grey	12
Darjeeling Margaret's Hope	12
Big Ben - biological	12
Breakfast tea	12

### INFUSIONS - *HERBAL TEAS*

Verveine - <i>Verbena</i>	10
Camomille - <i>Chamomile</i>	10
Tilleul - <i>Linden</i>	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.

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<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 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.*

*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 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.*