

PETIT DÉJEUNER

7H - 10H00 DU LUNDI AU VENDREDI
7H - 10H30 DU SAMEDI AU DIMANCHE

BREAKFAST

7 AM TO 10.00 AM FROM MONDAY TO FRIDAY
7 AM TO 10.30 AM FROM SATURDAY TO SUNDAY

PETIT DÉJEUNER BUFFET AMÉRICAIN 58

AMERICAN BREAKFAST BUFFET

Boisson chaude au choix
Hot beverage to your taste

Jus pressé ou détox
Freshly squeezed juice or detox juice

Corbeille de viennoiseries et pains
French breakfast pastries and bread

Confitures, marmelades et miel
Jams, marmalades and honey

Salade de fruits frais
Fresh fruit salad

Céréales au choix, porridge ou granola maison (+5)
Cereals to your taste, porridge or homemade granola (+5)

Yaourt
Yoghurt

Oeufs à votre convenance :
omelette, brouillés , au plat ou bénédicte
Eggs to your taste:
omelette, scrambled eggs, sunny side up or benedict

Crêpes, gaufre, pancakes
French crepes , waffle, pancakes

ou pain perdu (+10)
or French toasts (+10)

Suppléments disponibles à la carte
Additional items available à la carte

A LA CARTE
A LA CARTE

BOULANGERIE
BAKERY

Corbeille de trois viennoiseries et pains 12
French breakfast pastries (three pieces) and bread

Sélection de toasts blancs, bruns et aux céréales 10
Selection of white, brown and multi-grain toasts

FRUITS FRAIS
FRESH FRUITS

Salade de fruits frais 12
Fresh fruit salad

Assiette de fruits frais tranchés 17
Fresh sliced fruits

Sélection de fruits rouges 17
Fresh red berries

CREMERIE
DAIRY

Yaourt : nature, maigre, vanille ou aux fruits 7
Yoghurt: plain, low fat, vanilla or with fruits

Sélection de fromages 16
Cheese selection

Porridge au miel et aux raisins 14
Porridge with honey and grapes

Bircher Muesli 14
Bircher Muesli

A LA CARTE A LA CARTE

CÉRÉALES CEREALS

Sélection de céréales 11

Choice of cereals

All Bran, Special K, Chocapic, Rice Krispies, Smacks

Muesli sans gluten 13

Gluten free muesli

Granola fait maison 14

Homemade granola

OEUFS EGGS

Oeufs à votre convenance 18

Eggs to your taste

Omelettes, oeufs au plat ou à la coque, oeufs brouillés ou bénédicte 18

Omelette, sunny side up, scrambled, soft boiled or benedict

Oeufs brouillés à la truffe noire 28 (+10)

Scrambled eggs and truffle

Omelette au homard 38 (+20)

Maine lobster omelette

Oeufs coque et caviar osciètre 46 (+28)

Soft boiled eggs and oscietra caviar

Garnitures - Garnishes

Poitrine de porc, saumon fumé, tomates grillées, jambon blanc, champignons sautés,
fromage doux, saucisses de veau, avocat ou bresaola (+5)

Bacon, smoked salmon, grilled tomatoes, ham, swiss cheese, sauteed mushrooms, veal
sausages or avocado (+5)

A LA CARTE
A LA CARTE

SPÉCIALITÉS
SPECIALTIES

Avocat sur toast de pain Poilâne, grenade fraîche et coriandre 24
Avocado on Poilâne bread toast, pomegranate and coriander

Assiette de saumon fumé 24
Smoked salmon

Bresaola 22
Bresaola

Pancakes aux fruits rouges 16
Pancakes and red berries

Crêpes 16
French crepes

Gaufre 16
Belgian waffle

Brioche façon pain perdu et caramel 22
French toasts and caramel

Garnitures - Garnishes

Sirop d'érable, confitures, sauce chocolat ou crème légère
Maple syrup, jams, chocolate sauce or light whipped cream

A LA CARTE
A LA CARTE

BAR A JUS 12
JUICE BAR

JUS PRESSÉS MINUTE
FRESHLY SQUEEZED FRUIT JUICES

Orange, citron ou pamplemousse
Orange, lemon or grapefruit

JUS DÉTOX
DETOX JUICES

Pomme, concombre, épinards, chou kale et citron
Apple, cucumber, spinach, kale and lemon

Betterave, concombre, ananas et menthe
Beetroot, cucumber, pineapple and mint

JUS ET NECTARS
JUICES AND NECTARS

Pomme, poire, ananas, abricot, raisin, framboise, mangue, tomate 12
Apple, pear, pineapple, apricot, grape, raspberry, mango or tomato

EAUX MINÉRALES
MINERAL WATERS

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

BOISSONS CHAUDES HOT BEVERAGES

Ristretto, expresso ou décaféiné 6

Double expresso, latte ou cappuccino 8

Mocaccino 9

Chocolat chaud 10

Hot chocolate

Chocolat ou café viennois 11

Hot chocolate or coffee with whipped cream

Lait chaud ou froid 6

SÉLECTION PALAIS DES THÉS 12 PALAIS DES THÉS SELECTION

THÉS VERTS - GREEN TEAS

Sencha Ariake

Long Jing

Grand Jasmin Chung Feng

DÉTOX - DETOX

Détox indien

Détox scandinave

THÉS NOIRS - BLACK TEAS

Blue of London - Earl Grey

Darjeeling Margaret's Hope

Big Ben - Organic

Breakfast tea

INFUSIONS - HERBAL TEAS

Verveine - Verbena

Camomille - Chamomile

Menthe fraîche - Fresh mint

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 4e 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.