

# LE SAINT-GERMAIN

CARTE D'APRES-MIDI

AFTERNOON MENU

12:00 - 18:00

## ALL DAY MENU ALL DAY MENU

### LES CONTEMPORAINS CONTEMPORARY

Buddha bowl saumon ou thon 28/32  
Buddha bowl tuna or salmon

Crudo de thon frais aux câpres de Pantelleria 24  
Tuna crudo and Pantelleria capers

Avocat, quinoa et mangue, vinaigrette acidulée 22  
Sliced avocado, quinoa, mango and citrus dressing

Velouté glacé de concombre au yaourt 20  
Chilled cucumber and yoghurt soup

### SANDWICHES SANDWICHES

Lobster roll brioché, sauce cocktail et oignons frits 48  
Lobster roll, cocktail sauce and fried onions

Club Lutetia au poulet rôti 34  
Roasted chicken club sandwich

J. Winnfield's burger 36  
In France we call it a Royal Cheese...

## ALL DAY MENU ALL DAY MENU

### LES CLASSIQUES THE CLASSICS

Belle assiette de saumon fumé, crème légère citronnée 26  
Smoked salmon and light citrus cream

Foie gras et tranche de Poilâne, condiments de saison 27  
Foie gras, Poilâne bread toasts, seasonal condiments

6 Spéciales Gillardeau n° 3, Charente-Maritime 30  
6 Oysters Gillardeau N°3

Caviar Oscietre 30g, toasts et crème légère 108  
Oscietra caviar 30g, toasts and light cream

Brouillade à la truffe noire et aux asperges 34  
Scrambled eggs with black truffle and asparagus

Macaroni all'arrabiata 24  
Macaroni all'arrabiata

### SALADES SALADS

Salade César au poulet ou gambas 32/36  
Chicken or Gambas Cesar salad

Salade de sucrine et vinaigrette au citron 14  
Baby lettuce salad, citrus dressing

Salade végétale aux falafels et parfums d'Orient 27  
Oriental vegetables salad and falafels

ALL DAY MENU  
ALL DAY MENU

FROMAGES  
CHEESES

Sélection de fromages 16  
Aged cheese selection

LES PATISSERIES  
PASTRIES

Tarte au citron meringuée 14  
Lemon meringue pie

Tiramisù café et Amaretto 15  
Tiramisu coffee and Amaretto

Fraises et framboises, crème Chantilly à la vanille 22  
Strawberries and raspberries, vanilla-flavoured whipped cream

Île flottante, crème anglaise vanillée 14  
"Ile flottante", vanilla custard

Millefeuille tout chocolat 14  
Chocolate Napoleon

Duo de scones, clotted cream et confiture maison 12  
Two scones, clotted cream and homemade jam

Cake du jour 12  
Cake of the day

# MENU ENFANTS 29

## KID'S MENU

### LES ENTRÉES

#### STARTERS

Salade de haricots verts et tomates cerises  
Cherry tomato and green bean salad

Oeufs mayonnaise  
Hard boiled eggs and mayonnaise

### LES PLATS

#### MAIN COURSES

Pâtes à la sauce tomate et au parmesan  
Pasta, tomatoe sauce and Parmesan

Steak haché et pommes frites  
Beef steak and french fries

### LES DESSERTS

#### DESSERTS

Dessert au choix  
Dessert to your taste

# PARTITIONS GOURMANDES

## GOURMET SCORES

A partir de 17h00

From 5 pm

3 huîtres Gillardeau n°3 au vinaigre d'algues et kiwi 15

3 Gillardeau n°3 oysters, mint vinegar and kiwi

Tarama blanc à la truffe 19

White truffled tarama

Tacos au guacamole et ghoacress 17

Guacamole tacos and ghoacress

Rillettes de saumon et toast 18

Salmon "rilette" with toast

Arancini, boeuf en tartare 23

Arancini, beef tartar

Mini-burgers, sauce barbecue et oignons 21

Mini burgers, BBQ sauce and onions

Brioche aux crevettes, mayonnaise épicée 28

Shrimp dynamite roll, spicy mayonnaise

Calamari fritti sauce tartare 23

Fried calamari, tartare sauce

Jamon ibérico de Jabugo, pan con tomate 26

Iberian ham, toasted bread with tomatoes

Caviar osciètre 30g, toasts et crème légère 108

Oscietra caviar 30g, toasts and light cream

# CHAMPAGNES ET VINS AU VERRE CHAMPAGNES AND WINES BY THE GLASS

15CL

## CHAMPAGNES

Veuve Clicquot - Carte Jaune		24
Taittinger - Cuvée Lutetia		24
Ruinart - Blanc de Blancs		42
Veuve Clicquot - Vintage rosé	2012	26

## VINS BLANCS - WHITE WINES

Pouilly-Fumé - Clos Joanne d'Orion - Domaine Gitton	2019	16
Pinot gris - Hohrain - Domaine Emile Beyer	2019	21
Bordeaux - Blanc de Chasse Spleen	2020	23
Meursault - Bernard Millot	2018	28
Chablis - Grand Cru Blanchots - Domaine Vrignaud	2018	32
Condrieu - Terrasses de l'Empire - Georges Vernay	2018	35

# VINS AU VERRE WINES BY THE GLASS

15CL

## VINS ROSÉS - ROSÉ WINES

Côtes de Provence - Les Terrasses de la Courtade	2020	14
Côtes de Provence - Château d'Esclans - Whispering Angels	2021	16

## VINS ROUGES - RED WINES

Morgon - Corcelette - Domaine des Marrans	2020	16
Sancerre - Les Rôties - Serge Laloue	2019	21
Saint-Julien - Sarget de Gruaud Larose Château Gruaud Larose	2016	27
Pommard - Vieilles vignes - Georges Joillot	2019	30
Barolo di Barolo - Barale Fratelli	2018	34

# CARTE DES THÉS

## TEA MENU

### THÉS VERTS - GREEN TEAS

- Sencha Ariake 12  
Thé vert japonais doux et tonique, très agréable le matin  
*Sweet, invigorating Japanese green tea, perfect in the morning*
- Genmaicha Yama 12  
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 12  
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 12  
Association raffinée de Yunnan et d'une bergamote fraîche et délicate  
*Remarkably refined blend of Yunnan with fresh delicate bergamot*
- Darjeeling Margaret's Hope 12  
Darjeeling d'été des hauts plateaux de l'Himalaya, très prisé des amateurs  
*Highly coveted summer Darjeeling, from the Himalayan plateaus*
- 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 2009 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	16
Très beau Oolong de Taiwan semi-fermenté boisé, mielleux et faible en théine	
<i>A particularly noble specialty from Taiwan tea, woody, honeyed and low in theine a highlight for all tea lovers</i>	

## THÉ ROUGE - RED TEA

Rooibos des Vahinés	12
Rooibos d'Afrique du Sud aux parfums de vanille et d'amande, sans théine	
<i>South African Rooibos with notes of vanilla and almond, without any theine</i>	

## THÉ BLANC - WHITE TEA

Thé blanc de saison	16
Un délicieux thé blanc aux parfums miellés, fruités et vanillés, récolté en Colombie	
<i>A delicious white tea, touch of honey, fruits and vanilla, from Colombia</i>	

## BOISSONS CHAUDES HOT BEVERAGES

Ristretto, espresso ou décaféiné « La Tierra Bio »	9
Double espresso, latte ou 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

## JUS DE FRUITS FRUIT JUICES

### JUS PRESSÉS MINUTE - FRESHLY SQUEEZED FRUIT JUICES

Orange, citron ou pamplemousse 12

Orange, lemon or grapefruit

### 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

## SODAS SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Orangina	10
Limonade - Lemonade	10
Schweppes Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer	10

## MENTIONS LEGALES LEGAL TERMS

L'Hôtel Lutetia et ses fournisseurs garantissent que la viandes provient de bovins nées, élevées et abattues en France, Espagne, Italie, Irlande et Pays-Bas 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<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.

The Lutetia and its suppliers guarantee that the beef from bovines that were born, raised and slaughtered in France, Spain, Italy Irlande and the Netherlands. 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 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.

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.