



- PATIO -
SAINT GERMAIN

- PATIO - SAINT-GERMAIN

LES INFLUENCES INFLUENCES

Ceviche de bar, lait de tigre infusé
à la truffe 24
Sea bream truffled ceviche

Burrata des Pouilles,
fraises, tomates et basilic 25
Burrata pugliese, strawberries, tomatoes
and basil

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

Tiradito de thon à la péruvienne 24
Tuna peruvian style

Buddha bowl au saumon ou au thon
29/34
Buddha bowl tuna or salmon

Gaspacho andalou 18
Original andalusian tomato gazpacho

SALADES SALADS

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

Salade iceberg croquante et vinaigrette au
citron 16
Baby lettuce salad, citrus dressing

Salade méditerranéenne aux falafels 25
Mediterranean salad and falafel

PLATS MAIN COURSES

Tagliata de boeuf et jus à la grenade 38
Beef tagliata and pomegranate dressing

Filet de bar à la provençale 46
Sea bream filet, provencal style

Brouillade à la truffe 34
Scrambled eggs with black truffle

Macaroni all'arrabbiata 24
Macaroni all'arrabbiata

SANDWICHES ET BURGERS SANDWICHES & BURGERS

Club Lutetia au poulet rôti
ou au saumon fumé 34/38
Club sandwich roasted chicken
or with smoked salmon

J. Winnfield's burger 36
In France we call it a royal cheese

Lobster roll brioché, sauce cocktail
et oignons frits 44
Lobster roll, cocktail sauce & fried onions

PATISSERIES ET FROMAGES PASTRIES AND CHEESES

Sélection de fromages 16
Aged cheese selection

Entremets pistache et fruits rouges 16
Pistachio and red fruit entremets

Macaron d'été 16
Summer Macaron

Le tout-chocolat 16
All-chocolate cake

Assiette de fruits tranchés 18
fresh fruits sliced

Le Raspail 16
The vanilla "Raspail" cake

Fraisier 16
French strawberry cake

Café gourmand 17
Coffee and selection of puddings

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

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