

LE SAINT-GERMAIN

CARTE DE L'AFTERNOON TEA
par NICOLAS GUERCIO

AFTERNOON TEA MENU
by NICOLAS GUERCIO

AFTERNOON TEA 48
AFTERNOON TEA

AFTERNOON TEA AVEC COUPE DE VEUVE CLIQUOT 65
AFTERNOON TEA WITH GLASS OF CHAMPAGNE VEUVE
CLIQUOT

COTÉ SUCRÉ - ON THE SWEET SIDE

Scone, clotted cream et confiture de framboise
Scone, clotted cream, raspberry jam

Pavlova Exotique
Exotic Pavlova

Choux Tonka et Praliné- Puff Pastry with Tonka and Praline

Palmier et Sésame- Sesame Palmier

Ananas et Pistache - Pineapple and Pistachio

Sorbet Pamplemousse et Vanille- Grapefruit and Vanilla Sorbet

Dragées Hibiscus et Framboise - Hibiscus Sugared Almond

PIECES SALÉES - SAVOURIES

Croque croustillant à la truffe et au Beaufort-
Truffle and Beaufort cheese roll

Finger Tarama Concombre Yuzu
Finger Tarama Cucumber and Yuzu

Cannelloni de bettrave et oeufs de hareng fumé
Bettroot Cannelloni and smoked herring eggs

UNE BOISSON CHAUDE DE VOTRE CHOIX
COFFEE, CHOCOLATE OR TEA

Samedi et dimanche de 15h à 18h30 - Saturday and Sunday from 3 pm to 6:30 pm

CARTE DES THÉS

TEA MENU

THÉS VERTS - GREEN TEAS

Sencha Ariake	10
Thé vert japonais doux et tonique, très agréable le matin <i>Sweet, invigorating Japanese green tea, perfect in the morning</i>	
Genmaicha Yama	10
Thé traditionnel japonais, mélange de thé vert bancha et de riz brun grillé <i>Traditional Japanese tea, blend of bancha green tea with roasted brown rice</i>	
Long Jing	12
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>	
Grand Jasmin Chun Feng	14
D'une grande subtilité, avec toutes les notes du jasmin, sans aucune amertume <i>Very subtle, with all the jasmine notes, without any bitterness</i>	

THÉS NOIRS - BLACK TEAS

Big Ben	10
Très beau mélange de Yunnan et d'Assam, doux et tonique, idéal le matin <i>A perfect blend of Yunnan and Assam, sweet, invigorating, ideal in the morning</i>	
Blue of London	10
Association raffinée de Yunnan et d'une bergamote fraîche et délicate <i>Remarkably refined blend of Yunnan with fresh delicate bergamot</i>	
Darjeeling Margaret's Hope	10
Darjeeling d'été des hauts plateaux de l'Himalaya, très prisé des amateurs <i>Highly coveted summer Darjeeling, from the Himalayan plateaus</i>	
Smoking	12
Ses feuilles et bourgeons, noirs et blancs, rappellent l'élégance des smoking <i>Its black and white leaves and buds recall the elegance of a tuxedo</i>	
Pu Erh impérial 2009	14
Thé sombre au puissant parfum de terre humide, parfait après un bon repas <i>Dark tea with a strong scent of moist soil, perfect after a good meal</i>	

THÉ BLANC - WHITE TEA

- Thé blanc des Andes Bio 16
Un délicieux thé blanc aux parfums miellés, fruités et vanillés, récolté en Colombie
A delicious white tea, touch of honey, fruits and vanilla, from Colombia

THÉ BLEU - BLUE TEA

- Butterfly of Taiwan 12
Très bel Oolong de Taïwan, boisé et mielleux, faible en théine, idéal le soir
Gorgeous Oolong from Taiwan, woody and honeyed, perfect evening tea

THÉ ROUGE - RED TEA

- Rooibos des Vahinés 10
Rooibos d'Afrique du Sud aux parfums de vanille et d'amande, sans théine
South African Rooibos with notes of vanilla and almond, without any theine

BOISSONS CHAUDES HOT BEVERAGES

- Ristretto, espresso ou décaféiné « La Tierra Bio » 9
Double espresso, latte ou cappuccino « La Tierra Bio » 11
Chocolat chaud - *Hot chocolate* 15
Chocolat ou café viennois - *Hot chocolate or coffee with whipped cream* 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

CHAMPAGNES ET VINS AU VERRE CHAMPAGNES AND WINES BY THE GLASS

15CL

CHAMPAGNES

Veuve Clicquot - Carte Jaune		19
Taittinger - Cuvée Lutetia		24
Ruinart - Blanc de Blancs		39
Veuve Clicquot - Vintage rosé	2012	26

VINS BLANCS - WHITE WINES

Côtes du Rhône - La Redonne - Jean Luc Colombo	2020	11
Chablis - Christophe et Fils	2020	13
Coteaux d'Aix-en-Provence - Cuvée Bérengère - Villa Beaulieu	2017	14
Sancerre - Château de Sancerre	2020	15
Gewurztraminer Grand Cru Steingrubler - A.Mann	2017	19
Saint Joseph - Domaine du Monteillet	2019	21
Puligny-Montrachet - Alain Chavy	2019	28

VINS AU VERRE WINES BY THE GLASS

15CL

VINS ROSÉS - ROSÉ WINES

Côtes de Provence - Les Terrasses de la Courtade	2020	12
Côtes de Provence - Château d'Esclans - Whispering Angels	2020	15

VINS ROUGES - RED WINES

Fleurie - Origines - Domaine Hoppenot	2020	12
Graves - Château Beauregard - Cuvée Lagupeau	2016	14
Côtes du Rhône - Coudoulet de Beaucastel	2019	17
Chorey-les-Beaunes - Les Beaumonts - Domaine Girardin	2017	20
Margaux - Baron de Brane	2015	25

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 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 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.

Doses de service pour les alcools, sauf mention particulière : vin et champagne 14cl, bière et cidre 33 cl.

Volume of alcohol per served dose, except if specified otherwise: wine and Champagne 14 cl, beer and cider 33 cl.