

LUTETIA

RIVE GAUCHE, PARIS

Restaurant Saint-Germain

Salon Saint-Germain

Déjeuner & Dîner

Lunch & Dinner

Le Chef Exécutif Benjamin Brial vous propose une cuisine française contemporaine incluant des classiques revisités et inspirés par ses souvenirs de voyages à travers le monde, notamment en Asie. Ses plats invitent au partage et à la découverte des saveurs.

The Executive Chef Benjamin Brial proposes a French contemporary cuisine including revisited classics, inspired by the memories of his travels around the world, especially to Asia. His cuisine is all about sharing, and invites you to a journey of savoury discoveries.

Champagnes et vins au verre

Champagnes and wines by the glass

Champagnes

Taittinger Cuvée Lutetia - Extra Brut - 2008	24
Veuve Clicquot Carte Jaune	24
Veuve Clicquot Vintage Rosé - 2008	24
Dom Pérignon - 2009	49

Vins blancs - *White wines*

 VDF - Lutèce - Les Vignerons Parisiens - 2016	9
 Pinot Gris - Lieu-dit Hohrain - Domaine Émile Beyer - 2016	12
Savennières - Clos des Perrières - Château Soucherie - 2015	14
Cassis - Fonfon - Domaine Saint-Louis Jayne - 2017	15
Meursault - Vieilles Vignes - Vincent Girardin - 2015	25


Vin rosé - *Rosé wine*

Côtes de Provence - Rose et Or - Château Minuty - 2017	12
--	----

Vins rouges - *Red wines*

Chinon - Les Pensées de Pallus - Domaine de Pallus - 2014	11
Blaye Côtes de Bordeaux - Château Magdeleine Bouhou - 2012	12
Trentino - IGT Vigneti delle Dolomiti Teroldego - Foradori - 2015	14
Côte Rôtie - François et Fils - 2016	18
Gevrey-Chambertin - Racines Croisées - Maison Henri Pion - 2014	22

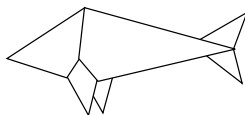
Vin moelleux - *Sweet wine*

 VDN Muscat de Rivesaltes - Domaine Cazes - 2015	10
---	----

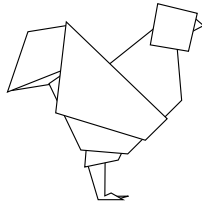
Menu Saint-Germain

Du lundi au vendredi (hors jours fériés), au déjeuner uniquement
Available from Monday to Friday (except bank holidays), at lunchtime

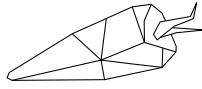
Suggestions du moment	26
Plat de viande ou de poisson avec un accompagnement de saison <i>Meat or fish dish with seasonal side dish</i>	
Avec un dessert à la carte et un café <i>With a dessert and a coffee</i>	38
Avec les gourmandises Rive Gauche <i>With a coffee with our mini pastries</i>	41



Thon rouge	26
En tartare, avocat et vinaigrette ponzu <i>Red tuna tartar with avocado and ponzu dressing</i>	
Saumon fumé	22
Baïes roses, sobatcha et raifort <i>Smoked salmon, pink pepper berries, buckwheat berries and horseradish</i>	
Salade César	
- Romaine, parmesan et sauce César	24
<i>Romaine lettuce, parmesan and Caesar dressing</i>	
- À la volaille jaune des Landes	32
<i>With corn-fed chicken from the Landes region</i>	
- Aux crevettes carabineros	48
<i>With carabineros prawns</i>	
Daurade	32
Écrasé de pommes de terre, noisette et livèche <i>Sea-bream with mashed potatoes, hazelnut and lovage</i>	
Anchois	
Pissaladière, oignons, olives noires et menthe fraîche	22
<i>Black olive and onion pizzette with anchovies and fresh mint</i>	
Cabillaud	28
Rôti, haricots coco, courgettes et yuzu <i>Roasted cod, cranberry beans, zucchinis and yuzu lemon</i>	



Foie gras En terrine, pêches et poivre Sarawak <i>Foie gras terrine with peach and Sarawak black pepper</i>	28
Tartare de bœuf Classique, avec ses condiments, frites ou salade <i>Prepared beef filet tartar, with French fries or salad</i>	30
Club Raspail Pain aux céréales, avec frites ou salade <i>Club sandwich, whole grain bread, with French fries or salad</i>	
- Volaille jaune des Landes - <i>Corn-fed chicken from the Landes region</i>	32
- Saumon fumé - <i>Smoked salmon</i>	38
- Homard - <i>Lobster</i>	52
LVT Burger Bœuf charolais, oignons rouges, beaufort et sauce Rive Gauche, frites ou salade <i>Charolais beef, red onions, beaufort cheese and Rive Gauche sauce, with French fries or salad</i>	36
Entrecôte Angus Sauce shiso et accompagnement au choix <i>Angus beef ribeye, shiso sauce, side dish of your choice</i>	49
Agneau Filet rôti, échalotes et caviar d'aubergines au citron d'Iran <i>Roasted lamb loin with shallots, eggplant caviar with black lemon</i>	44
Volaille Pochée, jeunes carottes, kumquats confits et bisque à la verveine <i>Poached poultry with young carrots, candied kumquats and verbena bisque</i>	36

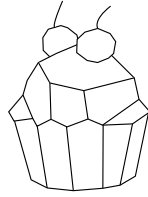


✿ Quinoa bio	20
En salade, concombre, fenouil et vinaigrette kalamansi	
<i>Organic quinoa salad with cucumber, fennel and kalamansi dressing</i>	
Sucrine	14
Au naturel, radis roses, huile d'olive vierge et citron	
<i>Baby lettuce, pink radishes, virgin olive oil and lemon</i>	
✿ Avocat	14
En tranches, pickles de citron	
<i>Sliced avocado with pickled lemons</i>	
Stracciatella	28
Tomates multicolores, fraises et chips au pimenton	
<i>Stracciatella with heirloom tomatoes, strawberries and Espelette pepper crisps</i>	
Melon charentais	20
En rafraîchi, combawa, chèvre frais et atsina	
<i>Cold melon soup, combawa, goat cheese and atsina cress</i>	
Risotto	29
Poivrons rouges, girolles acidulées et yaourt au sumac	
<i>Red bell pepper risotto, pickled girolles and sumac pepper yogurt</i>	

Accompagnements

Side dishes

Pommes frites - <i>French fries</i>	9
Pommes purée au beurre - <i>Gourmet mashed potatoes</i>	9
Cocotte de légumes de saison - <i>Seasonal vegetables casserole</i>	9
Champignons des bois aux herbes - <i>Sautéed mushrooms with herbs</i>	9



Assiette de fromages affinés et condiments <i>Ripened cheeses with condiments</i>	21
Le baba Infusé au rhum vieux et crème légère tonka <i>Rum baba with tonka light whipped cream</i>	16
La fraise Yaourt à la grecque, perle d'huile d'olive et mélisse <i>Strawberries, Greek yoghurt foam, olive oil caviar and lemon balm</i>	16
Le chocolat Ganache au poivre timut et sorbet cacao fleur de sel <i>Timut pepper chocolate ganache, and fleur de sel cocoa sorbet</i>	16
La rhubarbe Confité à la vanille, framboise et zeste de yuzu <i>Rhubarb confit with vanilla, raspberry and yuzu zest</i>	16
La mûre Tapioca coco, tuile soufflée et sorbet sakura <i>Blackberries, coconut tapioca, crispy tuile biscuit and sakura sorbet</i>	16
Les Gourmandises Rive Gauche Votre choix de café ou thé accompagné de nos mini pâtisseries <i>Coffee or tea of your choice with our mini pastries</i>	20

Boissons chaudes

Hot beverages

Ristretto ou espresso « La Grande Réserve »	7
Expresso ou décaféiné « La Tierra Bio »	9
Double expresso, café latte, cappuccino « La Grande Réserve »	10
Double expresso, café latte, cappuccino « La Tierra Bio »	13
Chocolat chaud de notre Chef Pâtissier - <i>Hot chocolate</i>	12

Carte des thés

Tea selection

Thé blanc - *White tea*

Bai Mu Dan	12
------------	----

Thés verts - *Green teas*

Sencha Ariake	8
Genmaicha Yama	9
Long Jing	10

Thés noirs - *Black teas*

Big Ben	8
Blue of London	8
Darjeeling Margaret's Hope	9
Grand Yunnan Imperial	10
Pu Erh Imperial	12

Thé bleu - *Blue tea*

Butterfly of Taiwan	10
---------------------	----

Thé rouge - *Red tea*

Rooibos des Vahinés	9
---------------------	---

Eaux minérales

Mineral waters

Evian (33 cl), Badoit Rouge (33 cl)	8
Perrier (33 cl)	9
Evian (75 cl), Badoit (75 cl)	11
Châteldon (75 cl)	12

Sodas

Soft drinks

Coca-Cola, Coca-Cola Light et Zéro	9
Orangina	9
Exilia limonade bio - <i>Exilia organic lemonade</i>	9
Jax Coco (eau de coco bio) - <i>Organic coconut water</i>	9
Schweppes Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer, Bitter Lemon	9
Archibald Tonic, Red Bull	9
Thé vert glacé minute au yuzu - <i>Iced green tea with yuzu</i>	11

Les jus et nectars d'Alain Milliat

Alain Milliat's artisanal juices and nectars

Pomme, abricot, raisin blanc, ananas, tomate jaune, framboise, mangue <i>Apple, apricot, white grape, pineapple, yellow tomato, raspberry, mango</i>	12
---	----

Bières et cidre

Beers and cider

Quatre Éléments Trifal, brassée à Colombes <i>Quatre Éléments Trifal, brewed in Colombes (local)</i>	14
Ambrée de la Brasserie Barge, brassée à Rambouillet <i>Amber from Barge Brewery, brewed in Rambouillet (local)</i>	14
Kyoto White Yuzu (Japon) - <i>Kyoto White Yuzu (Japan)</i>	14
Black Isle IPA sans gluten bio (Écosse) - <i>Black Isle IPA organic gluten free (Scotland)</i>	14
Brooklyn blonde (New-York) - <i>Brooklyn lager (New-York)</i>	14
Cidre Sassy Small Batch (Normandie) - <i>Sassy Small Batch cider (Normandy)</i>	12

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 ou d'autres pays de l'Union Européenne. 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 homemade and prepared here with unprocessed products. The Lutetia and its providers guarantee that the beef is originating from France or other countries of the European Union. 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 R3353-2 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 - *Volume of alcohol per served dose:*

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.