

LUTETIA

RIVE GAUCHE, PARIS

Bar Josephine

Bar Josephine

Boissons chaudes

Hot beverages

Ristretto ou expresso « 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
Littéralement « pivoine blanche », thé blanc de Chine d'une grande finesse <i>Also known as "White Peony", magnificent Chinese white tea</i>	

Thés verts - *Green teas*

Sencha Ariake	8
Thé vert japonais doux et tonique, très agréable le matin <i>Sweet, invigorating Japanese green tea, perfect in the morning</i>	

Genmaicha Yama	9
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	10
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>	

Thés noirs - *Black teas*

Grand Yunnan Imperial	10
Fleuri et doux, son caractère et sa subtilité lui valent le surnom de « moka des thés » <i>Sweet and floral, sometimes called "the mocha of teas"</i>	

Big Ben	8
Très beau mélange de thés Yunnan et d'Assam, à la fois doux et tonique, rond et épicé, idéal le matin <i>A successful blend of Yunnan and Assam, sweet and invigorating, round and spicy, ideal in the morning</i>	

Blue of London	8
Association d'un des meilleurs thés noirs, le Yunnan, et d'une bergamote fraîche et délicate, pour un mélange équilibré et raffiné <i>One of the best black teas in the world, Yunnan, combined with fresh delicate bergamot to create a remarkably balanced and refined blend</i>	

Darjeeling Margaret's Hope 9
Darjeeling d'été de caractère, en provenance des hauts plateaux de l'Himalaya, très prisé des amateurs
Highly coveted summer Darjeeling, from the Himalayan plateaus

Pu Erh impérial 12
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 10
Très bel Oolong de Taïwan, à la fois 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 9
Rooibos d'Afrique du Sud aux parfums gourmands de vanille et d'amande, sans aucune théine, à savourer à tout moment de la journée
South African Rooibos with sweet notes of vanilla and almond, without any theine, to be enjoyed at all times

Les jus et nectars d'Alain Milliat

Alain Milliat's artisanal juices and nectars

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

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 - *Exilia organic lemonade* 9
Jax Coco (eau de coco bio) - *Organic coconut water* 9
Schweppes Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer, Bitter Lemon 9
Archibald Tonic, Red Bull 9
Thé vert glacé minute au yuzu - *Iced green tea with yuzu* 11

De 12h à 18h
From 12 pm to 6 pm

Sucrine Au naturel, radis rose <i>Baby lettuce, pink radishes</i>	14
Quinoa bio En salade, concombre, fenouil et vinaigrette kalamansi <i>Organic quinoa salad with cucumber, fennel and kalamansi dressing</i>	20
Rillettes de saumon Pain de campagne toasté <i>Salmon rillettes with toasted country bread</i>	16
Assiette de charcuterie Bellota, mortadelle à la truffe et saucisson d'Auvergne <i>Charcuterie board: bellota, truffle mortadella, saucisson d'Auvergne</i>	34
Finger Club Raspail Pain aux céréales et volaille jaune des Landes <i>Finger club sandwich with corn-fed chicken from the Landes region</i>	32
Thon rouge En tartare, avocat et vinaigrette ponzu <i>Red tuna tartar with avocado and ponzu dressing</i>	26
Tartare de bœuf Préparé avec ses condiments, frites ou salade <i>Prepared beef filet tartar, with French fries or salad</i>	30
Planche de fromages affinés et chutney <i>Choice of ripened cheeses and chutney</i>	21
Pâtisseries du moment <i>Pastry selection</i>	15

Cocktails

Mojito de saison - <i>Seasonal mojito</i>	24
Rive Gauche Vodka Guillotine, liqueur St-Germain, shrub aux agrumes et céleri, champagne <i>Guillotine vodka, St-Germain liquor, shrub flavored with citrus and celery, champagne</i>	24
White Negroni Gin, vermouth blanc, dry vermouth, Italicus <i>Gin, white vermouth, dry vermouth, Italicus</i>	24
Bloody Mary signature	24
Gin tonic parfumé - <i>Floral gin and tonic</i>	24

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
 Vin d'agriculture biologique - <i>Organic wine</i>	

Bouteilles de champagne

Bottles of champagne

Blancs - *White*

Taittinger Cuvée Lutetia - Extra Brut - 2008	110
Veuve Clicquot Carte Jaune	110
Deutz - Brut Classic	120
Louis Roederer - Brut Premier	130
Bollinger - Spécial Cuvée	130
Moët & Chandon Grand Vintage - 2009	160
Laurent-Perrier Ultra Brut	160
Ruinart - Blanc de Blancs	190
Billecart-Salmon - Cuvée Sous Bois	195
Bollinger - Grande Année - 2007	260
Louis Roederer - Cristal - 2008	390
Krug - Grande Cuvée - Édition 166	480
S de Salon - 2004	750

Rosés - *Rosé*

Veuve Clicquot Vintage Rosé - 2008	110
Billecart-Salmon Rosé	185
Laurent-Perrier Rosé	230

Embarquement

Boarding

Lillet Grande Réserve 25	18
Martini Rubino	18
Carpano Antica Formula	18
Cocchi di Torino	18
Noilly Prat Dry	18
Noilly Prat Ambrato	18
Martini Bitter Riserva	18
Campari	18
Apérol	18
Suze Saveur d'Autrefois	18
Pineau Bourgoin	18
Quinta do Noval Black	24
Quinta do Noval 2003 Colheita	40
Equipo Navazos La Bota de Fino Jerez	24
Equipa Navazos la Bota de Amontillado Bota No	24
Tio Pepe	18
Plantes Fraîches Maison Ricard	18
Eyguebelle Pastis Provençal	18
Absinthe Pernod	20
Absinthe Druid of Paris : Ucenni (Massif des Écrins), Séquanés (Massif du Jura) ou Ceutrons (Massif de la Vanoise)	75

Voyage botanique *Botanical trip*

Citadelle	21
Bombay Sapphire	21
Suntory Roku Gin	23
Oxley	21
Oli'Gin	21
Hendrick's	21
Ki No Bi	23
The Botanist	23
Sipsmith VJOP	21
Tanqueray 10	23
Tanqueray	21
Brecon Botanicals	23
Portobello Road	23
Les gins Druid of Paris : Jura ou Bourgogne	32

Vodka d'Est en Ouest *Vodka from East to West*

Guillotine	21
Guillotine Heritage	25
Tito's	21
Potocki	21
Grey Goose	21
Fair Quinoa	21
Belvedere Smogóry Forest	25
Beluga Gold Line	38
Nikka Coffey	21
N°52 Lysholm Aquavit	21

De Oaxaca à Jalisco *From Oaxaca to Jalisco*

Ocho 2016 Blanco Los Nopales	21
Ocho 2016 Loma Alta	21
Ocho Añejo	25
Gran Patrón Platinum	75
Rey Campero Espadin	28
Rey Campero Madre Cuishe	28
Koch Barril	28
Don Julio 1942	45
Pierde Almas Tobala	28
Illegal Mezcal Añejo	25
La Venenosa Sierra	21

Croisière aux Caraïbes *Caribbean cruise*

PMG	23
Bacardi 4 Años	21
Neisson L'Esprit Blanc	23
Clairin Sajous	23
Foursquare 2013	28
Karukera 2009 Select Cask	36
Velier Royal Blend	38
Plantation Pineapple	21
Plantation XO 20th Anniversary	30
J. Bally Cuvée Héritage XO	28
Zacapa Edición Negra	28
Zacapa XO	38
Havana Club 15	58
Pacto Navio	28
Rum Nation 21	32
Santa Teresa	28
Foursquare Spiced Rum	21
Abelha Organic Cachaça	24

Souvenirs du Japon *From Japan with love*

Saké Dasai 50	18
Saké Dasai 23	32
Dokan Junmaï Daiginjo Muroka	24

Whiskies du monde *Whiskies around the world*

Blanton's Straight from the Barrel	28
Bulleit Bourbon	25
Michter's Bourbon	25
Woodford Reserve	25
Gentleman Jack Daniel's	25
Hudson Manhattan Rye	28
Dewar's 12	25
Chivas 18	28
Great King Street Glasgow	25

Johnny Walker Blue Label	45
Teeling Single Malt	25
Isle of Jura 16	25
Caol Ila 2008	32
Talisker Port Ruighe	25
Bunnahabhain 2011 Very Cloudy Moine	25
Linkwood 2008	28
Balblair 1991	48
Benromach 15	55
Dalmore 18	48
Dalmore King Alexander	65
Balvenie 21	65
Macallan Amber	25
Aultmore 18	25
Glenfiddich 21	65
Glenmorangie 18	32
Nikka Coffey Grain	28
Miyagikyo Rum Wood Finish	44
Suntory Hibiki 17	55
Mars Cosmo	28
Armorik Triagoz	28

Entre Charentes et Normandie *Around Charentes and Normandy*

Remy Martin VSOP	21
Pierre Ferrand Renegade Barrel	28
Bourgoin 1994 Micro Barrique	48
Delamain Vesper	38
Remy Martin XO	48
Cognac de l'Yeuse L'Intemporel XO	48
Pisco La Diablada	28
L'Encantada 1992 Del Cassou	48
Darroze 20	28
Darroze 1979 Domaine de La Poste	38
Christian Drouin « Très Pomme »	24
Christian Drouin XO Pierre Pivet	38
Tesseron XO Lot 53	48
Tesseron Royal Blend	120
Cognac de l'Yeuse L'Elixir Signature	160
Remy Martin Louis XIII	320

Jardins d'ici et d'ailleurs

Gardens here and there

Poire Manguin Bourbon Barrel	34
Reine Claude n°45 Manguin	28
Cerise Manguin de l'île de la Barthelasse	28
L'Olive Distillée Manguin	30
Nardini Acqua di Cedro	28
Grappa di Ribolla Gravner Capovilla	24
Italicus	24
Citron Bergamote Manguin	24
Liqueur St-Germain	18
Cointreau	18
Grand Marnier Cuvée du Centenaire	28
Chartreuse verte VEP	42
Chartreuse jaune VEP	42
Santa Tecla	28
Episcopale	30
Les Fous de Chartreuse	28
Bénédictine	18
Get 27	18
Fair Café	18
King's Ginger	18
Drambuie	18
Arran Gold	18
Fernet-Branca	18
Amaro Averna	18
Amaro Cocchi	18
Cynar	18
Nardini Rabarbaro Amaro	18
Amaretto Di Saronno	18

Theoria

Redéfinit, compose et interprète le goût de nos émotions les moins avouables à travers un assemblage aromatique singulier d'une trentaine d'ingrédients venus du monde entier.

Theoria

Redefines, composes and translates the flavor of our guilty feelings through a unique aromatic blend of thirty ingredients from all around the world.

L'Hystérie, la Perfidie, la Procrastination	20
<i>Hysteria, Perfidy, Procrastination</i>	

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 gluten free and organic (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 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.

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.

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.

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 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.