

LUTETIA

RIVE GAUCHE, PARIS

L'Orangerie

L'Orangerie

Petit-déjeuner

Breakfast

Du lundi au vendredi, de 7h à 10h30

From 7 am to 10:30 am, Monday to Friday

Samedi et dimanche, de 7h à 11h

From 7 am to 11 am, Saturday and Sunday

Nos petits-déjeuners

Our breakfast menus

Le Lutetia

47

Lutetia breakfast

Jus de fruits frais

Freshly squeezed fruit juices

Café, chocolat chaud de notre Chef Pâtissier, thé ou infusion

Coffee, hot chocolate, tea or herbal tea

Sur le buffet :

Available on the buffet:

- Viennoiseries, muffins et tartelettes de saison

French breakfast pastries, muffins and seasonal fruit tartlets

- Baguette, pain aux céréales et pain de campagne au levain

French baguette, multi-grain bread and sourdough bread

- Sélection de céréales, yaourts fermiers, Bircher muesli, fromage blanc, fruits frais

Choice of cereals, artisanal yoghurts, Bircher muesli, quark, fresh fruits

- Saumon fumé, jambon à l'os, poitrine de volaille, fromages affinés

Smoked salmon, cooked ham, chicken breast, ripened cheeses

L'Américain

52

American breakfast

Jus de fruits frais

Freshly squeezed fruit juices

Café, chocolat chaud de notre Chef Pâtissier, thé ou infusion

Coffee, hot chocolate, tea or herbal tea

Sélection au buffet

Buffet selection

Œufs fermiers à votre convenance (coque, brouillés, pochés, au plat ou omelette),
avec deux garnitures au choix

*Free range eggs your way (soft boiled, scrambled, poached, sunny-side up or omelette),
with two side dishes*

Garnitures (5€/garniture supplémentaire) : poitrine de porc, saucisses de porc, saucisses
de veau, saumon fumé, légumes de saison, tomates grillées, champignons sautés

*Side dishes (5€/extra dish): bacon, pork sausages, veal sausages, smoked salmon, seasonal
vegetables, grilled tomatoes, sautéed mushrooms*

Akasha bien-être

50

Akasha healthy breakfast

Jus de fruits frais ou jus détox

Freshly squeezed fruit juices or detox juice

Café, thé ou infusion

Coffee, tea or herbal tea

Salade de fruits frais

Fresh fruit salad

Parfait granola bio, yaourt grec et baies de goji

Organic granola parfait, Greek yoghurt and goji berries

ou / or

Yaourt fermier : nature, maigre, aux fruits ou caillé de brebis

Artisanal yoghurt: plain, low fat, fruits or sheep milk

Sélection de pains : aux céréales, complet ou sans gluten

Choice of breads: multi-grain, whole wheat or gluten-free

Omelette aux blancs d'œufs fermiers, chlorophylle de tétragone et herbes fraîches

Free range eggs white omelette with baby spinach chlorophyll and fresh herbs

À la carte

À la carte

Boulangerie *Bakery*

Corbeille de viennoiseries et pains <i>French breakfast pastries and breads</i>	15
Sélection de toasts blancs, aux céréales ou briochés <i>Selection of white, multi-grain or brioche toasts</i>	9
Muffins anglais <i>English muffins</i>	8
Bagel <i>Bagel</i>	8

Fruits frais *Fresh fruits*

Assortiment de fruits rouges <i>Red berries selection</i>	28
Salade de fruits frais <i>Fresh fruit salad</i>	19
Assiette de fruits frais <i>Fresh fruit selection</i>	19
Papaye, zeste de citron vert <i>Papaya with lime zest</i>	14
Compote de pommes maison à la vanille <i>Homemade vanilla apple compote</i>	12

Céréales

Cereals

Sélection de céréales :

Choice of cereals:

All-Bran, corn flakes, Special K, Chocapic, Rice Krispies, Smacks 10

Muesli sans gluten 12

Gluten free muesli

Parfait granola bio, yaourt grec et myrtilles 16

Organic granola parfait, Greek yoghurt and blueberries

Bircher muesli aux graines de chia et lait de soja 15

Bircher muesli with chia seeds and soy milk

Porridge bio au lait ou à l'eau, raisins secs et miel 13

Organic porridge with water or milk, served with raisins and honey

Toutes les céréales peuvent être servies avec du lait entier, demi-écrémé, écrémé, d'amande ou de soja

All cereals can be served with whole, semi-skimmed, skimmed, almond or soy milk

Crèmerie

Dairy

Yaourt fermier Maison Bordier : nature, maigre ou aux fruits 8

(framboises, pêches du Roussillon, myrtilles)

Maison Bordier artisanal yoghurt: plain, low fat or with fruits

(raspberries, Roussillon peaches or blueberries)

Assiette de fromages doux 16

Cheese selection

Fromage blanc 0% ou 40% 14

Quark 0% or 40%

Faisselle de fromage blanc 12

Drained curd cheese

Œufs fermiers

Free range eggs

Agrémentés de caviar Kaviari Kristal (5 g) <i>Add Kaviari Kristal caviar (5 g) to your eggs</i>	28
Œufs fermiers à votre convenance (coque, brouillés, pochés, au plat ou omelette), ave deux garnitures au choix <i>Free range eggs your way (soft boiled, scrambled, poached, sunny-side up or omelette), with two side dishes</i>	22
Garnitures (5€ par garniture supplémentaire) : Poitrine de porc, saucisses de porc, saucisses de veau, saumon fumé, légumes de saison, tomates grillées, champignons sautés <i>Side dishes (5€ per extra side dish): Bacon, pork sausages, veal sausages, smoked salmon, seasonal vegetables, grilled tomatoes, sautéed mushrooms</i>	
Œufs Bénédicte classiques Brioche, œufs pochés, jambon à l'os et sauce hollandaise <i>Traditional eggs Benedict Brioche topped with poached eggs, ham and hollandaise sauce</i>	24
Œufs Bénédicte au saumon fumé Brioche, œufs pochés, saumon fumé, cresson et sauce hollandaise <i>Eggs Benedict with smoked salmon Brioche topped with poached eggs, smoked salmon, cress and hollandaise sauce</i>	28
Omelette aux blancs d'œufs fermiers, chlorophylle de tétragone et fraîcheur herbes <i>Free range egg white omelette with baby spinach chlorophyll and fresh herbs</i>	22

Spécialités

Breakfast specialities

Bagel au saumon fumé, fromage frais, romaine et câpres <i>Bagel with smoked salmon, cream cheese, romaine lettuce and capers</i>	24
Avocat sur toast Pain de campagne toasté, avocat, grenade et graines de courge grillées <i>Avocado toast</i> <i>Country bread, avocado, pomegranate, toasted pumpkin seeds</i>	24
Avocat sur toast avec deux œufs pochés <i>Avocado toast with two poached eggs</i>	28
Pancakes <i>Pancakes</i>	16
Crêpes <i>French crêpes</i>	16
Gaufres <i>Belgian waffles</i>	16
Pain perdu <i>Traditional French toast</i>	16
Garnitures : Sirop d'érable, confiture, sauce chocolat, crème légère ou beurre de cacahuètes <i>Toppings:</i> <i>Maple syrup, preserve, chocolate sauce, light whipped cream or peanut butter</i>	

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 Littéralement « pivoine blanche », thé blanc de Chine d'une grande finesse <i>Also known as "White Peony", magnificent Chinese white tea</i>	12
---	----

Thés verts - *Green teas*

Sencha Ariake Thé vert japonais doux et tonique, très agréable le matin <i>Sweet, invigorating Japanese green tea, perfect in the morning</i>	8
Genmaicha Yama 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>	9
Long Jing 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>	10

Thés noirs - *Black teas*

Grand Yunnan Imperial 10
Fleuri et doux, son grand caractère et sa subtilité lui valent le surnom de « moka des thés »
Sweet and floral, sometimes called “the mocha of teas”

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

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
One of the best black teas in the world, Yunnan, combined with fresh delicate bergamot to create a remarkably balanced and refined blend

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 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

Nos jus pressés

Our freshly squeezed fruit juices

Orange <i>Orange</i>	12
Pamplemousse rose <i>Pink grapefruit</i>	12
Citron et miel de Provence <i>Lemon and honey from Provence</i>	12
Betterave, orange et curcuma frais <i>Beetroot, orange and fresh curcuma</i>	12
Carotte, gingembre frais et orange <i>Carrot, fresh ginger and orange</i>	12
Concombre, kale et pomme Granny <i>Cucumber, kale and green apple</i>	12

Les jus et nectars d'Alain Milliat
Alain Milliat's artisanal juices and nectars

Pomme - <i>Apple</i>	12
Abricot - <i>Apricot</i>	12
Raisin blanc - <i>White grape</i>	12
Ananas - <i>Pineapple</i>	12
Tomate jaune - <i>Yellow tomato</i>	12
Framboise - <i>Raspberry</i>	12
Mangue - <i>Mango</i>	12

Champagne au verre
Champagne by the glass

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

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.

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 or have consumed too many alcoholic beverages.