

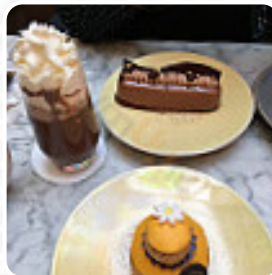


Menu Saint Germain Lutetia Paris

<https://lacarte.menu>

45 Boulevard Raspail, Paris, France

(+33)149544600 - <https://www.hotellutetia.com/saint-germain-restaurant>



Le restaurant de Paris propose 97 différents menus et boissons sur [la carte](#) à un prix moyen de 21 €. Ce que [User](#) aime dans Saint Germain Lutetia Paris : Benjamin Brial a fait preuve d'originalité et de créativité pour le Tea Time spécial Pâques. Saveurs, raffinement et élégance étaient au rendez-vous... un excellent moment emprunt de gourmandise et d'émotion. Succès garanti pour ce grand Chef en devenir. [Lire plus](#). Ce que [User](#) n'aime pas dans Saint Germain Lutetia Paris : Une cuisine internationale bien conçue, une jolie mais malheureusement bruyante et peu attrayante. Service souriant et accueillant. Prix en ligne avec les grands hôtels de Paris [Lire plus](#). Le établissement est accessible aux personnes à mobilité réduite et peut donc être utilisé même avec un fauteuil roulant ou des restrictions physiologiques. Le Saint Germain Lutetia Paris de Paris sert divers **délicieux plats français**, le matin il y a ici un **varié petit déjeuner**. Dans ce restaurant, il existe une exhaustive diversité de spécialités de café et de thé à ne pas oublier, le menu comprend également de *fins plats végétariens*.

Menu Saint Germain Lutetia Paris



Imbiss

GRAND-BEN \$10.9

Happy hour

LE CRABE

Schwarze tees

L'ESPOIR DE DARJEELING MARGARET \$10.9

Noodle

CRABE

Eau

PERRIER

Champagne

DOM PÉRIGNON 2009 \$53.3

Boissons chaudes

THÉ

Tea

SENCHA ARIAKE \$10.9

Entrees

PÉTONCLES GÉANTS

Singles

RUINART BLANC DE BLANCS \$42.4

Rose

VEUVE CLICQUOT VINTAGE ROSÉ 2008 \$32.6

Cordials

CASSIS

Green tea

LONG JING \$13.0

Les thés

BLUE OF LONDON \$10.9

Brevages

CHOCOLAT CHAUD CHOCOLAT CHAUD \$16.3

Eaux

CHÂTELDON

La carte des plats en petites portions dégustation

LA SAINT JACQUES

Thé bleu / blue tea

BUTTERFLY OF TAIWAN \$13.0

Les jus et nectars / juices and nectars

POMME, ABRICOT, RAISIN BLANC, ANANAS, TOMATE JAUNE, FRAMBOISE, MANGUE APPLE, APRICOT, WHITE GRAPE, PINEAPPLE, YELLOW TOMATO, RASPBERRY, MANGO \$13.0

Menu Saint Germain Lutetia Paris



L'acqua

BADOIT ROUGE

Thés blancs

BAI MU DAN \$15.2

Sans théine

ROOIBOS DES VAHINÉS \$10.9

Restaurant category

DESSERT

Boissons non alcoolisées

BADOÏT

ÉVIAN

Champagne / champagne

TAITTINGER CUVÉE LUTETIA
EXTRA BRUT 2008 \$26.1

VEUVE CLICQUOT CARTE JAUNE \$28.3

Thés verts / green teas

GENMAICHA YAMA \$10.9

GRAND JASMIN CHUN FENG \$15.2

Thés noirs / black teas

GRAND YUNNAN IMPERIAL \$13.0

PU ERH IMPERIAL \$15.2

Menu saint-germain

AVEC LES GOURMANDISES RIVE
GAUCHE WITH A COFFEE AND
OUR MINI PASTRIES \$53.3

AVEC UN DESSERT ET UN CAFÉ
WITH A DESSERT AND A COFFEE \$48.9

PLAT DE VIANDE OU DE POISSON
AVEC UN ACCOMPAGNEMENT DE
SAISON MEAT OR FISH DISH WITH
SEASONAL SIDE DISH \$34.8

Salade César

AUX CREVETTES CARABINEROS
WITH CARABINEROS PRAWNS \$52.2

À LA VOLAILLE JAUNE DES
LANDES WITH CORN-FED
CHICKEN FROM THE LANDES
REGION \$39.1

ROMAINE, PARMESAN ET SAUCE
CÉSAR ROMAINE LETTUCE,
PARMESAN AND CAESAR
DRESSING \$30.4

Les jus de légumes et fruits bio / organic vegetable and fruit juices

CÉSAR: FENOUIL, POMME,
ÉPINARD, CITRON CÉSAR:
FENNEL, APPLE, SPINACH,
LEMON \$13.0

SUZANNE : BETTERAVE, POMME,
CAROTTE, CITRON SUZANNE:
BEETROOT, APPLE, CARROT,
LEMON \$13.0

VICTOR : CAROTTE, POMME,
GINGEMBRE, CITRON VICTOR:
CARROT, APPLE, GINGER, LEMON \$13.0

Accompagnements / side dishes

COCOTTE DE LÉGUMES DE
SAISON SEASONAL VEGETABLES
CASSEROLE \$10.9

FRITES FRITES \$10.9

Menu Saint Germain Lutetia Paris



CHAMPIGNONS AUX HERBES
SAUTÉED MUSHROOMS WITH
HERBS \$10.9

POMMES PURÉE AU BEURRE
GOURMET MASHED POTATOES \$10.9

Boissons chaudes / hot beverages

RISTRETTO, EXPRESSO OU
DÉCAFÉINÉ «LA TIERRA BIO» \$9.8

CAPPUCCINO «LA TIERRA BIO» \$12.0

CAFÉ LATTE «LA TIERRA BIO» \$12.0

DOUBLE EXPRESSO «LA TIERRA
BIO» \$12.0

Principal

LA TARTE FINE

COUPE DE CHAMPAGNE VEUVE
CLICQUOT VINTAGE ROSÉ 2008

LA VOLAILLE DE LA COUR D'ARMOISE

MIGNARDISES, CAFÉ ET THÉ

LE CASSIS

Cocktails / cocktails

MOJITO DE SAISON SEASONAL
MOJITO \$28.3

RIVE GAUCHE VODKA
GUILLOTINE, LIQUEUR ST-
GERMAIN, SHRUB AUX AGRUMES
ET CÉLERI, CHAMPAGNE \$28.3
GUILLOTINE VODKA, ST-GERMAIN
LIQUOR, SHRUB FLAVORED WITH
CITRUS AND CELERY,
CHAMPAGNE

WHITE NEGRONI GIN, VERMOUTH
BLANC, DRY VERMOUTH,
ITALICUS GIN, WHITE VERMOUTH,
DRY VERMOUTH, ITALICUS \$28.3

BLOODY MARY SIGNATURE
SIGNATURE BLOODY MARY \$28.3

GIN TONIC PARFUMÉ FLORAL GIN
AND TONIC \$28.3

Sodas / soft drinks

COCA-COLA, COCA-COLA LIGHT
ET ZÉRO, ORANGINA \$10.9

ARCHIBALD TONIC, RED BULL \$10.9

SCHWEPES TONIC, GINGER ALE,
GINGER BEER, BITTER LEMON \$10.9

JAX COCO (EAU DE COCO)
COCONUT WATER \$10.9

EXILIA LIMONADE BIO EXILIA
ORGANIC LEMONADE \$10.9

Bières et cidre / beers and cider

BROOKLYN BLONDE (NEW-YORK)
BROOKLYN LAGER (NEW-YORK) \$15.2

BLACK ISLE IPA SANS GLUTEN
BIO ÉCOSSE) BLACK ISLE IPA
ORGANIC GLUTEN FREE
SCOTLAND) \$15.2

CIDRE BIO SASSY L'ANGÉLIQUE
(NORMANDIE) SASSY
L'ANGÉLIQUE ORGANIC CIDER
(NORMANDY) \$13.0

KYOTO WHITE YUZU (JAPON)
KYOTO WHITE YUZU (JAPAN) \$15.2

AMBRÉE DE LA BRASSERIE
BARGE, BRASSÉE À
RAMBOUILLET AMBER FROM
BARGE BREWERY, BREWED IN
RAMBOUILLET (LOCAL) \$15.2

QUATRE ÉLÉMENTS TRIFAL,
BRASSÉE À COLOMBES QUATRE
ÉLÉMENTS TRIFAL, BREWED IN
COLOMBES (LOCAL) \$15.2

Menu Saint Germain Lutetia Paris



Main

VOLAILLE POCHÉE, EN CROÛTE DE GRUÉ DE CACAO ET SOBATCHA, SALSIFIS RÔTIS
COCOA SOBATCHA CRUSTED POACHED POULTRY, WITH ROASTED SALSIFIES \$43.5

SAINT-JACQUES POÊLÉES, CHOU-FLEUR RÔTI, ÉMULSION DE CURRY DE CEYLAN ET COMBAWA
ROASTED SCALLOPS AND CAULIFLOWER, CURRY AND COMBAWA EMULSION \$39.1

FOIE GRAS EN TERRINE, FRUITS DE SAISON, POIVRE SARAWAK ET PAIN DE CAMPAGNE TOASTÉ
FOIE GRAS TERRINE WITH SEASONAL FRUITS, SARAWAK BLACK PEPPER AND TOASTED COUNTRY BREAD \$34.8

TARTARE DE BŒUF AVEC SES CONDIMENTS, CROUSTILLANTS AU PIMENTON, FRITES OU SALADE
PREPARED BEEF FILET TARTAR, PIMENTON CRISPS, WITH FRENCH FRIES OR SALAD \$38.0

CLUB RASPAIL PAIN AUX CÉRÉALES, BACON, AVEC FRITES OU SALADE
CLUB SANDWICH, WHOLE GRAIN BREAD, BACON, WITH FRENCH FRIES OR SALAD

LVT BURGER BŒUF CHAROLAIS, BACON, BEAUFORT ET SAUCE RIVE GAUCHE,
FRITES OU SALADE CHAROLAIS BEEF, BACON, BEAUFORT CHEESE AND RIVE GAUCHE SAUCE, WITH FRENCH FRIES OR SALAD \$41.3

FILET DE BŒUF CHAROLAIS RÔTI AU FOIN, OIGNONS FUMÉS, SAUCE AU POIVRE PHU QUOC ET POMMES GAUFRETTES HAY-
ROASTED BEEF TENDERLOIN, SMOKED ONIONS, PHU QUOC PEPPER AND POTATO WAFERS \$59.8

AGNEAU FILET RÔTI, POLENTA AU CITRON CONFIT ET JEUNES CAROTTES À LA FLEUR
D'ORANGER ROASTED LAMB LOIN WITH CANDIED LEMON POLENTA, CARROTS AND ORANGE BLOSSOM \$52.2

ANCHOIS PISSALADIÈRE, OIGNONS, POUTARGUE ET MENTHE FRAÎCHE
BOTTARGA AND ONIONS PIZZETTE WITH ANCHOVIES AND FRESH MINT \$26.1

QUINOA BIO EN SALADE, CONCOMBRE, FENOUIL ET VINAIGRETTE
KALAMANSI ORGANIC QUINOA SALAD WITH CUCUMBER, FENNEL AND KALAMANSI DRESSING* \$23.9

SUCRINE AU NATUREL, RADIS ROSES, HUILE D'OLIVE VIERGE ET CITRON
BABY LETTUCE, PINK RADISHES, VIRGIN OLIVE OIL AND LEMON \$17.4

AVOCAT EN TRANCHES, PICKLES DE CITRON SLICED AVOCADO WITH
PICKLED LEMONS* \$17.4

BETTERAVES MULTICOLORES, CAILLÉ DE BREBIS ET VINAIGRETTE À L'HIBISCUS
HEIRLOOM BEETROOTS WITH SHEEP'S YOGURT AND HIBISCUS DRESSING \$26.1

L'ŒUF 63° SHIMEJI, COULIS TRUFFÉ, ÉMULSION NOISETTE ET
POUDRE DE BADIANE 63°C EGG WITH SHIMEJI MUSHROOMS, TRUFFLED COULIS, HAZELNUT EMULSION AND STAR ANISE POWDER \$30.4

RISOTTO COURGE D'HOKKAIDO, TANDOORI, GIROLLES ACIDULÉES ET
YAOURT AUX BAIES DE MA KHAEN SQUASH RISOTTO, PICKLED GIROLLES, TANDOORI AND MA KHAEN BERRIES YOGURT \$34.8

Menu Saint Germain Lutetia Paris



PLANCHE DE FROMAGES
AFFINÉS ET CHUTNEY SELECTION
OF AGED CHEESES AND
CHUTNEY \$26.1

LE BABA INFUSÉ AU RHUM VIEUX
ET CRÈME LÉGÈRE TONKA RUM
BABA WITH LIGHT WHIPPED
TONKA CREAM \$19.6

BAR FINES TRANCHES À CRU,
AGRUMES, BEURRE DE MISO ET
POIVRE VOATSIPERIFERY RAW
SEABASS SLICES WITH CITRUS,
MISO BUTTER AND
VOATSIPERIFERY PEPPER \$30.4

LES GOURMANDISES RIVE
GAUCHE VOTRE CHOIX DE CAFÉ
OU THÉ ACCOMPAGNÉ DE NOS
MINI PÂTISSERIES COFFEE OR
TEA OF YOUR CHOICE WITH OUR
MINI PASTRIES \$23.9

LES AGRUMES MERINGUE
CROQUANTE, CRÈME KALAMANSI
ET SORBET MIKAN YUZU CRISPY
MERINGUE, KALAMANSI CREAM,
MIKAN YUZU SORBET \$19.6

GLASS OF PINK CHAMPAGNE VEUVE
CLICQUOT VINTAGE ROSÉ 2008

FINE TART

LE CHOCOLAT CRÉMEUX 71%
SÉLECTION LUTETIA ET CRÈME
GLACÉE CARDAMOME 71% \$19.6
LUTETIA SELECTION
CHOCOLATE, CARDAMOM ICE
CREAM

CHICKEN FROM THE COUR D'ARMOISE

LA POIRE POCHÉE À L'HIBISCUS
ET SON ÉMULSION HERBACÉE \$19.6
HIBISCUS POACHED PEAR,
HERBAL FOAM

DELICACIES, COFFEE AND TEA

THON ROUGE EN TARTARE,
AVOCAT ET VINAIGRETTE PONZU
RED TUNA TARTAR WITH \$32.6
AVOCADO AND PONZU DRESSING

DAURADE RÔTIE, ÉCRASÉ DE
TOPINAMBOURS, POIRE NASCHI,
NOISETTE ET LIVÈCHE \$38.0
SEABREAM WITH JERUSALEM
ARTICHOKE MASH, NASCHI PEAR,
HAZELNUT AND LOVAGE

Menu Saint Germain Lutetia Paris



Saint Germain Lutetia Paris

45 Boulevard Raspail,
Paris, France

Heures d'ouverture:

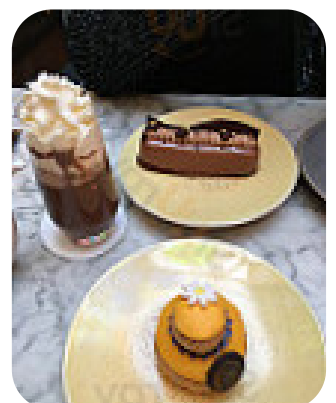
Lundi 08:00-11:00 12:00-14:30 15:30-17:30
19:00-22:30

Mardi 08:00-11:00 12:00-14:30 15:30-17:30
19:00-22:30

Mercredi 08:00-11:00 12:00-14:30 15:30-17:30
19:00-22:30

Jeudi 08:00-11:00 12:00-14:30 15:30-17:30
19:00-22:30

Vendredi 08:00-11:00 12:00-14:30 15:30-17:30
19:00-22:30



Samedi 08:00-11:00 12:00-14:30 15:30-17:30
19:00-22:30

Menu avec lactose réduit
Menu Saint Germain Lutetia Paris

Dimanche 07:00-11:30 12:00-14:30 15:30-
17:30 19:00-22:30

