

# SAINT-GERMAIN

CARTE DE L'AFTERNOON TEA  
*par* NICOLAS GUERCIO

AFTERNOON TEA MENU  
*by* NICOLAS GUERCIO

AFTERNOON TEA 65  
AFTERNOON TEA

AFTERNOON TEA AVEC COUPE DE CHAMPAGNE 82  
AFTERNOON TEA WITH A GLASS OF CHAMPAGNE

PIECES SALÉES  
SAVOURIES

Mimosa croustillant  
Crunchy mimosa

Bouchée aux asperges et à la tomme fleurie  
Bouchée with asparagus and tomme fleurie

Sandwich Queen Elizabeth  
Queen Elizabeth sandwich

COTÉ SUCRÉ  
ON THE SWEET SIDE

Scones confiture et sa clotted cream - Scones with jam and clotted cream

Mini fraisier - Mini strawberry

Viennoiserie maison à la rhubarbe - Homemade rhubarb viennoiserie

Pavlova au fromage blanc et fleur d'hibiscus - Pavlova with fromage blanc  
and hibiscus flower

Tartelette framboise thym et citron - Lemon thyme raspberry tart

Confiserie à la guimauve, aux mûres et à la violette - Marshmallow, blackberry  
and violet confectionery

Glace au réglisse et nuage de bergamote - Licorice ice cream  
with bergamot cloud

# CARTE DES THÉS

## TEA MENUS

### THÉS VERTS - GREEN TEAS

Sencha Ariake	14
Thé vert japonais doux et tonique Sweet and invigorating Japanese green tea	
Genmaicha Yama	14
Thé traditionnel japonais, mélange de thé vert bancha et de riz brun grillé Traditional Japanese tea, blend of bancha green tea with roasted brown rice	
Long Jing	14
L'un des thés de Chine les plus réputés, originaire de la province de Zhejiang One of the most renowned Chinese teas, from the province of Zhejiang	
Grand Jasmin Chun Feng	16
D'une grande subtilité, avec toutes les notes du jasmin, sans aucune amertume Very subtle, with all the jasmine notes, without any bitterness	

### THÉS NOIRS - BLACK TEAS

Big Ben	14
Très beau mélange de Yunnan et d'Assam, doux et tonique A perfect blend of Yunnan and Assam, sweet, and invigorating	
Blue of London	14
Association raffinée de Yunnan et d'une bergamote fraîche et délicate Remarkably refined blend of Yunnan with fresh delicate bergamot	
Darjeeling Margaret's Hope	14
Darjeeling d'été des hauts plateaux de l'Himalaya, très prisé des amateurs Highly coveted summer Darjeeling, from the Himalayan plateaus	
Smoking	14
Ses feuilles et bourgeons, noirs et blancs, rappellent l'élégance des smokings Its black and white leaves and buds recall the elegance of a tuxedo	
Pu Erh impérial 2009	16
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	16
Très beau Oolong de Taiwan semi-fermenté boisé, mielleux et faible en théine A particularly noble specialty from Taiwan tea, woody, with a touch of honey and low in theine. A highlight for all tea lovers	

## THÉ ROUGE - RED TEA

Rooibos des Vahinés	14
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	

## THÉ BLANC - WHITE TEA

Thé blanc de saison	16
Délicieux thé blanc aux parfums miellés, fruités et vanillés A delicious white tea, touch of honey, fruits and vanilla	

## INFUSIONS - HERBAL TEA

Verveine - <i>Verbena</i>	14
Camomille - <i>Chamomile</i>	14
Menthe - <i>Mint</i>	14

## BOISSONS CHAUDES HOT BEVERAGES

Ristretto, expresso ou décaféiné	10
Double expresso, latte ou cappuccino	12
Chocolat chaud - <i>Hot chocolate</i>	15
Chocolat ou café viennois - <i>Hot chocolate or coffee with whipped cream</i>	18

## JUS DE FRUITS FRUIT JUICES

### JUS PRESSÉS MINUTE - SQUEEZED FRUIT JUICES

Orange, citron ou pamplemousse 15  
Orange, lemon or grapefruit

## JUS ET NECTARS JUICES AND NECTARS

Pomme, poire, ananas, abricot, raisin, framboise, mangue, tomate 15  
Apple, pear, pineapple, apricot, grape, raspberry, mango or tomato

## EAUX MINÉRALES MINERAL WATERS

Evian (33 cl), Badoit Rouge (33 cl)	10
Perrier (33 cl)	10
Evian (75 cl), Badoit (75 cl)	12

## SODAS SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola Sans sucres, Orangina	15
Limonade - Lemonade	15
Schweppes Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer	15

# CHAMPAGNES ET VINS AU VERRE CHAMPAGNES AND WINES BY THE GLASS

15cl

## CHAMPAGNES

Veuve Clicquot - Carte Jaune		24
Taittinger - Cuvée Lutetia		26
Veuve Clicquot - Vintage rosé	2015	28

## VINS BLANCS - WHITE WINES

Sancerre - Domaine Thomas et Fils	2022	18
Riesling - Le Dragon - Domaine Josmeyer	2020	22
Chablis 1er cru Fourchaume - Domaine Vriгдаud	2021	26
Condrieu - Barge	2021	32
Meursault - Domaine JM Bouzereau	2021	34

# VINS AU VERRE WINES BY THE GLASS

15CL

## VINS ROSÉS - ROSÉ WINES

Côtes de Provence - Château Minuty Rose et or	2022	18
Côtes de Provence - Whispering Angels -Château d'Esclans	2022	16

## VINS ROUGES - RED WINES

Pinot Noir - Domaine Léon Beyer	2018	16
Saint-Estèphe - Frank Phélan	2019	23
Côte-Rôtie - François et Fils	2021	32
Gevrey-Chambertin - Domaine Rossignol Trapet	2021	34

## VIN MOELLEUX - SWEET WINE

Sauternes - Les Carmes de Rieussec - Château Rieussec	2020	23
---	------	----

# BIERES EN BOUTEILLES

## BOTTLED BEERS

Pilsner Bio - Deck&Donohue	15
Trouble #6 Bio - Deck&Donohue	15

L'hôtel Lutetia et ses fournisseurs garantissent que les viandes Bovines, ovines et de volaille sont nées, élevées et abattues en France, Espagne, Italie, Irlande, Allemagne, Danemark et Pays-Bas.

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 4e 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 Hotel Lutetia and its suppliers guarantee that the beef, sheep and poultry meat is born, raised and slaughtered in France, Spain, Italy, Ireland, Germany, Denmark and the Netherlands

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.