

# PETIT DÉJEUNER

## BREAKFAST MENU

7H - 10H30 DU LUNDI AU DIMANCHE

7 AM TO 10.30 AM FROM MONDAY TO SUNDAY

# PETIT DÉJEUNER BUFFET AMÉRICAIN 58

## AMERICAN BREAKFAST BUFFET

Boisson chaude au choix  
Hot beverage to your taste

Jus pressé ou détox  
Freshly squeezed juice or detox juice

Corbeille de viennoiseries et pains  
French breakfast pastries and bread

Confitures, marmelades et miel  
Jams, marmalades and honey

Salade de fruits frais  
Fresh fruit salad

Céréales au choix, porridge ou granola maison (+5)  
Cereals to your taste, porridge or homemade granola (+5)

Yaourt  
Yoghurt

Oeufs à votre convenance :  
omelette, brouillés, au plat ou bénédicte  
Eggs to your taste:  
omelette, scrambled eggs, sunny side up or benedict

Crêpes, gaufre, pancakes  
French crepes , waffle, pancakes

ou pain perdu (+10)  
or French toasts (+10)

Suppléments disponibles à la carte  
Additional items available à la carte

A LA CARTE  
A LA CARTE

BOULANGERIE  
BAKERY

Corbeille de trois viennoiseries et pains 12  
French breakfast pastries (three pieces) and bread

Sélection de toasts blancs, bruns et aux céréales 10  
Selection of white, brown and multi-grain toasts

FRUITS FRAIS  
FRESH FRUITS

Salade de fruits frais 12  
Fresh fruit salad

Assiette de fruits frais tranchés 19  
Fresh sliced fruits

Sélection de fruits rouges 25  
Fresh red berries

CREMERIE  
DAIRY

Yaourt : nature, maigre, vanille ou aux fruits 7  
Yoghurt: plain, low fat, vanilla or with fruits

Sélection de fromages 16  
Cheese selection

Porridge au miel et aux raisins 14  
Porridge with honey and grapes

Bircher Muesli 14  
Bircher Muesli

A LA CARTE  
A LA CARTE

CÉRÉALES  
CEREALS

Sélection de céréales 11  
Choice of cereals  
All Bran, Special K, Chocapic, Rice Krispies, Smacks

Muesli sans gluten 13  
Gluten free muesli

Granola fait maison 14  
Homemade granola

OEUFS  
EGGS

Oeufs à votre convenance 18  
Eggs to your taste

Omelette, oeufs au plat ou à la coque, oeufs brouillés ou bédicte  
Omelette, sunny side up, scrambled, soft boiled or benedict

Oeufs brouillés à la truffe de la St Jean 28 (+10)  
Scrambled eggs and truffle

Omelette au homard 38 (+20)  
Maine lobster omelette

Oeufs coque et caviar 46 (+28)  
Soft boiled eggs and caviar

Garnitures - Garnishes

Poitrine de porc, saumon fumé, tomates grillées, jambon blanc, champignons sautés, fromage doux, saucisses de veau, avocat ou bresaola (+5)  
Bacon, smoked salmon, grilled tomatoes, ham, swiss cheese, sauteed mushrooms, veal sausages or avocado (+5)

A LA CARTE  
A LA CARTE

SPÉCIALITÉS  
SPECIALTIES

Avocat sur toast de pain Poilâne, grenade fraîche et coriandre 24  
Avocado on Poilâne bread toast, pomegranate and coriander  
Avec œufs pochés 32  
With poached eggs

Assiette de saumon fumé 27  
Smoked salmon

Bresaola 22  
Bresaola

Pancakes aux fruits rouges 16  
Pancakes and red berries

Crêpes 16  
French crepes

Gaufre 16  
Belgian waffle

Brioche façon pain perdu et caramel 22  
French toasts and caramel

Garnitures - Garnishes

Sirop d'érable, confitures, sauce chocolat ou crème légère

A LA CARTE  
A LA CARTE

BAR A JUS 15  
JUICE BAR

JUS PRESSÉS MINUTE  
FRESHLY SQUEEZED FRUIT JUICES

Orange, citron ou pamplemousse  
Orange, lemon or grapefruit

JUS DÉTOX  
DETOX JUICES

Jus détox à base de concombre  
Cucumber based detox juice

Jus détox à base de betterave  
Beetroot based detox juice

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 9  
Perrier 33 cl 10  
Evian 75 cl, Badoit 75 cl 12

BOISSONS CHAUDES  
HOT BEVERAGES

- Ristretto, expresso ou décaféiné 6
- Double expresso 9
- Café latte ou cappuccino 12
- Mocaccino, Macha Latte 12
- Chocolat chaud - Hot chocolate 15
- Chocolat ou café viennois 15
- Hot chocolate or coffee with whipped cream
- Lait chaud ou froid 6

CARTE DES THÉS - LYDIA GAUTIER  
TEA MENU - LYDIA GAUTIER

THÉS VERTS - GREEN TEAS

- Kukicha 14
- Thé japonais aux notes végétales - Japanese tea with green notes
- Genmachai 14
- Mélange de thé sencha et riz grillé Blend of sencha tea with roasted rice
- T Revive 14
- Thé à la citronnelle et au gingembre - Lemongrass and ginger tea

THÉS BLANC - WHITE TEAS

- Jasmin blanc - White jasmin 18

THÉS NOIRS - BLACK TEAS

- All day T - thé ceylan Ceylan tea 14
- Comte Grey - thé du Népal à la bergamote -  
Nepalese tea with bergamot 14
- Darjeeling - Récolté au pied de l'Himalaya - 14  
Picked at the foot of the Himalayas

INFUSIONS - HERBAL TEAS

- Verveine ou Camomille - Verbena or Chamomile 14
- T Relax - Tilleul, verveine et camomille - 14  
Linden, verbena and chamomile
- T for kids - Rooibos rouge à la vanille et cacao 14  
Vanilla & cocoa red rooibos
- Morocco Spirit - Thé vert à la menth douce 14  
Green tea with sweet mint

# MENTIONS LEGALES

## LEGAL TERMS

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 4<sup>e</sup> 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 4<sup>th</sup> 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.