

LE BRUNCH DE LA BRASSERIE LUTETIA

Buffet servi de 12h à 15h - 135€ par personne, 85€ par enfant de moins de 12 ans

BOISSONS

Sélection de cafés, thés et infusions
Jus de fruits frais

BOULANGERIE

Assortiment de pains au levain et aux céréales
Croissants, pains au chocolat, brioches et viennoiseries du moment

ŒUFS BÉNÉDICTE

SUR UNE BRIOCHE PARISIENNE

Notre œuf signature

Jambon à la truffe, œufs pochés, sauce hollandaise

Crabe et avocat

Chair de crabe, avocat écrasé au citron vert, œufs pochés, sauce hollandaise
au yuzu

Saumon fumé

Saumon fumé artisanal, œufs de saumon, aneth, œufs pochés, sauce
hollandaise au raifort

Portobello

Portobello rôti, œufs pochés, parmesan, sauce hollandaise

BUFFET SALÉ FROID

Charcuteries

Bresaola, pâté en croûte de volaille et foie gras, jambons, mortadelle

Fruits de mer

Huîtres fines de claires, bulots, crevettes roses, tarama, saumon fumé

Sandwichs

Croque-monsieur, sandwich au fromage frais et au yuzu

Sélection de fromages



SALADES

Salade César

Salade niçoise

Salade de quinoa et de grenade

Salade de pâtes alla Norma

Salade d'avocat et de mangue

Salade caprese

PLATS CHAUDS

Volaille fermière française, purée, ail confit

Dos de cabillaud, sauce vierge

Épaule d'agneau, cuisson lente de 7 heures

Aubergines à la parmesane

DESSERTS

Bar à choux et chouquettes

Flan parisien

Tarte de saison

Saint-Honoré

Mille-feuille

Île flottante

Verrines de fruits frais

Mousse au chocolat

Pop-corn sucré



CHAMPAGNES

Taittinger - Cuvée Lutetia - Extra Brut 27

Billecart Salmon - Brut Rosé 32

VINS BLANCS

Côte-du-Rhône - Domaine Santa Duc 2025 13

Bourgogne Aligoté - Domaine Dujardin 2023 16

Chablis - Domaine Grossot 2023 18

Sancerre - Domaine Thomas et Fils 2024 18

Alsace - Riesling - Engelgarten - Domaine Deiss 2023 23

Pouilly-Fuissé 1er Cru Maréchaude - Domaine Rijckaert 2022 29

Condrieu - Domaine J. Barge 2024 29

VIN MOELLEUX

Hongrie - Tokaj Szamorodni - Holdvolgy 2013 24

VINS ROSÉS

Côtes de Provence - Château Minuty - Rose et Or 2025 19

Bandol - Château Pibarnon 2023 18

VINS ROUGES

Bordeaux - Domaine Château Paradis Casseuil 2022 13

Saumur - Domaine Renière 2023 16

Bourgogne - Jean Guiton 2024 19

Saint Joseph - Domaine Goudard 2023 23

Bandol - Domaine Gros Noré 2021 24

Pomerol - Vieux Château Brun 2022 24

Aloxe-Corton - Domaine Comte Sénard 2022 29



COCKTAILS SIGNATURES - 20

GREEN NIGHT 9cl

Gin Tanqueray, jus de citron, sirop de concombre et basilic

BASIL PEPPER BLISS 10cl

Gin Tanqueray, poivre de Timut, sirop de concombre, basilic, jus de citron

SPICY SLINGSHOT 14cl

Spicy Tequila, jus de citron, jus de mangue et sirop de passion

OLD FASHIONED LUTETIA 10cl

Bourbon infusé à la cannelle, sirop de vanille

COPABANANA 14cl

Rhum infusé à la banane, jus de citron, soda ananas et jasmin

SAINT-GERMAIN 16cl

Champagne, vodka, liqueur St-Germain, rhubarbe

COCKTAILS SANS ALCOOL - 15

RED CARPET 16cl

Jus de pomme, framboise et cranberry

PURPLE DRINK LEMONADE 14cl

Soda pêche jasmin, jus de citron, sirop de violette

RELAX ROAR 12cl

Sirop d'orgeat, jus de citron, feuilles de basilic, limonade

MANDARINO 12cl

Jus de mandarine, feuilles de menthe fraîche, limonade

BOISSONS FRAPPÉES - 15

CAFE PISTACCHIO - Espresso, lait de coco, sirop de pistaches

CAFÉ ORANGE - ESPRESSO, LAIT D'AMANDES, SIROP ORANGE & CANNELLE

CAFÉ COOKIE - ESPRESSO, LAIT, SIROP DE VANILLE & COOKIE

THÉ VERT PÊCHE - THÉ VERT LONG JING, SIROP PÊCHE & VERVEINE

THÉ NOIR HIBISCUS - THÉ NOIR SHANGRI LA, SIROP HIBISCUS & MENTHE



BUBBLE TEA - 16

Pêche-fraise ou passion-cerise 16cl

EAUX MINÉRALES

Evian, Badoit Rouge - 33 cl 9

Perrier - 33 cl 10

Evian, Badoit - 75 cl 12

Châteldon - 75 cl 14

SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero - 33 cl 11

Orangina - 25 cl 11

Limonade - 33 cl 11

Tonic water, Ginger Ale, Ginger Beer - 20 cl 11