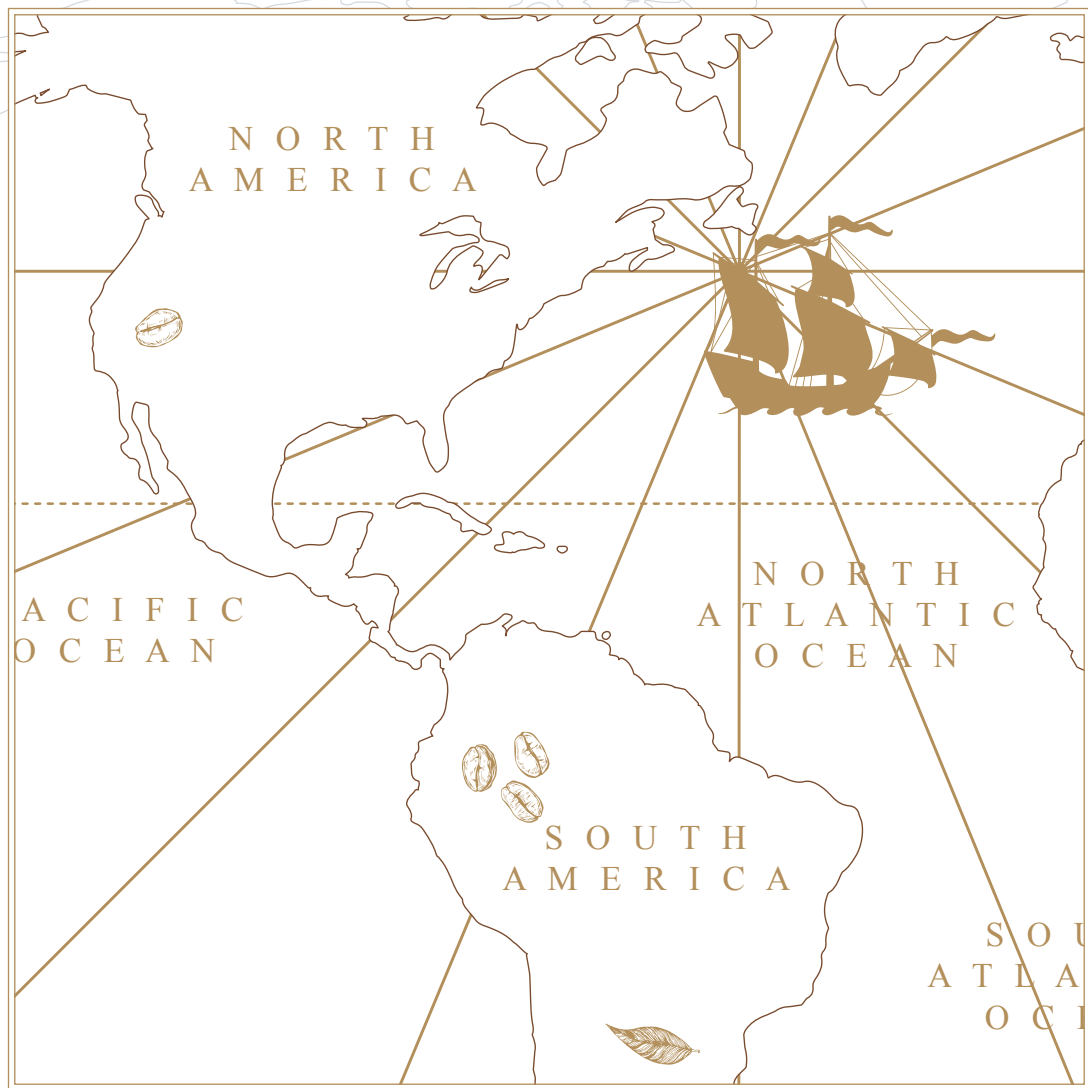


SAINT-GERMAIN



L'APRÈS-MIDI...

AFTERNOON MENU



SAINT-GERMAIN



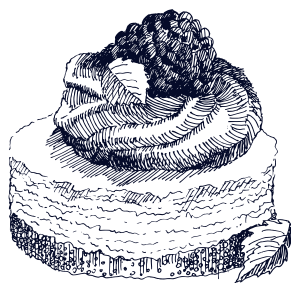
L'APRÈS-MIDI...

AFTERNOON MENU

*Sous la verrière imaginée par l'artiste Fabrice Hyber,
le Salon Saint-Germain invite à un voyage des sens faisant
écho au passé dans une atmosphère contemporaine,
hommage au légendaire quartier dont il porte le nom.*

*Under the canopy of painted glass by Fabrice Hyber,
the Salon Saint-Germain invites the senses on a journey
that echoes the past in a contemporary atmosphere, a tribute
to the legendary neighborhood after which it is named.*

Tous les jours de 15h à 18h
Every day from 3:00pm to 6:00pm



Le Chef Pâtissier Nicolas Guercio vous propose une sélection de desserts délicate et gourmande, où couleurs et saveurs émerveillent les sens. Accordez-vous une pause légère et savoureuse dans l'atmosphère feutrée du Salon Saint-Germain.

Pastry Chef Nicolas Guercio offers a selection of delicate and gourmet desserts, with colours and flavours to enchant your senses. Treat yourself to a light and delicious break in the hushed atmosphere of the Salon Saint-Germain.



PÂTISSERIES ET DESSERTS

PASTRIES AND DESSERTS

MONT-BLANC / 17

Mont-Blanc

SCONES MAISON, CONFITURES ET CRÈME D'ISIGNY (2 PIÈCES) / 19

Homemade scones, jams and Isigny cream (2 pieces)

ENTREMET TOUT VANILLE / 14

Vanilla entremet

TARTE AUX FRUITS DE SAISON / 15

Seasonal fruit tart

RELIGIEUSE AU CHOCOLAT / 15

Chocolate Religieuse

CAKES DU JOUR - MARBRÉ OU ORANGE AUX BAIES DE JAMAÏQUE / 12

Cakes of the day - marble chocolate or orange with allspice

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS TRANCHÉS / 22

Sliced fresh fruit plate

CAFÉ GOURMAND (4 PIÈCES) / 20 ou THÉ GOURMAND (4 PIÈCES) / 21

Gourmet coffee (4 pieces) or Gourmet tea (4 pieces)



Le Chef Alessio Maselli vous propose une sélection salée raffinée : entre créations légères et saveurs réconfortantes, son offre de l'après-midi est une invitation à profiter d'un moment savoureux à toute heure.

Chef Alessio Maselli offers a refined selection of savoury delights: between light creations and comforting flavours, his afternoon offering is an invitation to enjoy a delicious break at any time of the day.



LES INCONTOURNABLES

THE ESSENTIALS

SALADES & LÉGÈRETÉS

SALADS & LIGHT DISHES

SUCRINES CROQUANTES, VINAIGRETTE AU CITRON / 18

Baby lettuce, citrus vinaigrette

AVOCAT ET QUINOA BIOLOGIQUE, MANGUE ET VINAIGRETTE ACIDULÉE / 24

Sliced avocado, organic quinoa, mango and tangy vinaigrette

SALADE DE TOFU, CRÈME DE SÉSAME ET LÉGUMES ÉPICÉS / 26

Tofu salad, sesame cream and stirred spicy vegetables

FRAÎCHEUR DE CRABE, LAITUE ET AVOCAT / 28

Avocado, lettuce and crab meat

SALADE CÉSAR : POULET, GAMBAS OU HOMARD / 31 - 41 - 62

Caesar Salad : chicken, king prawns or lobster

BUDDHA BOWL : VEGAN, SAUMON OU THON / 27 - 32 - 36

Buddha Bowl : vegan, salmon or tuna

VELOUTÉ DE SAISON / 22

Seasonal velouté



SANDWICHES

SANDWICHES

CLUB LUTETIA : POULET, SAUMON FUMÉ OU HOMARD / 38 - 41 - 58

Club Lutetia : chicken, smoked salmon or lobster

LOBSTER ROLL BRIOCHÉ, SAUCE COCKTAIL ET OIGNONS FRITS / 49

Lobster roll, cocktail sauce and fried onions

CHEESEBURGER DE BŒUF WAGYU / À LA TRUFFE NOIRE / 42 - 62

Wagyu beef cheeseburger / with black truffle

CAVIAR

CAVIAR

servi avec blinis et condiments

served with blinis and condiments

BAERI, MAISON PRUNIER, 30G / 160

Baeri, Maison Prunier, 30g

OSCIÈTRE, MAISON PRUNIER, 50G / 230

Ossetra, Maison Prunier, 50g

BELUGA, MAISON KAVIARI, 30G / 450

Beluga, Maison Kaviari, 30g



SIGNÉ RIVE GAUCHE

RIVE GAUCHE CLASSICS

6 HUÎTRES SPÉCIALES GILLARDEAU N° 4, CHARENTE-MARITIME / 33

6 Spéciales Gillardeau oysters from the Charente-Maritime region

DEMI-HOMARD RÔTI ET SPHÈRES DE TRUFFE / 95

Roasted half lobster and truffle spheres

DEMI-HOMARD RÔTI ET CAVIAR BAERI (10G) / 115

Roasted half lobster and Baeri caviar (10g)

PLATS

MAINS

SUPRÊME DE POULET FERMIER, POMMES PURÉE ET JUS AU ROMARIN / 46

Free-range chicken supreme, mashed potatoes and rosemary jus

FAUX-FILET DE BŒUF WAGYU GRADE 6-7, JUS CORSÉ ET POMMES FRITES / 59

Wagyu beef sirloin grade 6–7, rich jus and French fries



SÉLECTION DE THÉS - par Lydia Gautier

TEA SELECTION - by Lydia Gautier

Découvrez une sélection de thés de la Maison Lydia Gautier, qui propose des thés et tisanes naturels, gastronomiques et issus d'une relation directe avec les producteurs qu'elle rencontre aux quatre coins du monde.

Discover a selection of teas from the Maison Lydia Gautier, who proposes natural, gourmet teas and herbal teas that come from a direct relationship with the producers she meets in the four corners of the world.

THÉ OOLONG

WULONG TEA

LE THÉ LUTETIA / 14

Créé par Lydia Gautier, ce thé signature incarne l'esprit raffiné du Mandarin Oriental Lutetia, Paris.

À base de thé oolong perlé de Thaïlande, il associe la délicatesse des pétales de rose à la fraîcheur de l'eucalyptus, hommage aux boiseries de l'hôtel, et à la douceur de la vanille Bourbon, chère au Chef Nicolas Guercio.

Created by Lydia Gautier, this signature tea captures the refined spirit of Mandarin Oriental Lutetia, Paris.

Crafted from pearled wulong tea from Thailand, it blends the delicacy of rose petals with the freshness of eucalyptus — a tribute to the hotel's woodwork — and the smooth sweetness of Bourbon vanilla, cherished by Chef Nicolas Guercio.



THÉS VERTS

GREEN TEAS

KUKICHA / 14

Thé japonais aux douces notes végétales et marines, désaltérant et purifiant
Japanese tea with soft green and marine notes, offering purifying effects

GENMAICHA KAGOSHIMA / 14

Thé traditionnel japonais, mélange de thé vert sencha printanier et de riz grillé
Traditional Japanese tea, blend of Spring sencha green tea with roasted rice

T REVIVE / 14

Thé vert du Japon dynamisant et frais avec un zeste de citronnelle et de gingembre
Fresh, energizing Japanese green tea with a zest of lemongrass and ginger

MOROCCO SPIRIT / 14

Un iconique mélange de thé vert de Chine et d'une généreuse quantité de menthe douce
An iconic blend of Chinese green tea and a generous amount of sweet mint

THÉ BLANC

WHITE TEA

JASMIN BLANC / 18

Un classique réécrit alliant thé blanc du Népal, thé vert au jasmin de Chine et pétales de rose
A rewritten classic combining Nepalese white tea, Chinese jasmine green tea and rose petals



THÉS NOIRS

BLACK TEAS

ALL DAY T / 14

Thé de Ceylan classique et élégant au goût boisé et légèrement zesté
Classic and elegant Ceylan tea with a woody and slightly zesty taste

COMTE GREY / 14

Association raffinée de thé du Népal et d'une bergamote naturelle biologique
Remarkably refined blend of Nepal tea and an organic natural bergamot

DARJEELING GOPALDHARA FTGFOP1 / 14

Darjeeling de printemps récolté au pied de l'Himalaya aux notes fraîches et zestées
Spring Darjeeling from the foothills of the Himalayas with fresh and zesty notes

SMOKE T / 14

Thé noir de Chine fumé au bois de hêtre en France, aux tanins souples et envoûtants
Chinese black tea smoked with beech wood in France, with supple, bewitching tannins

PU ER TONKA / 14

Thé sombre de Chine aux notes de sous-bois mêlé aux accents vanillés de la fève tonka
Dark Chinese tea with woody notes blended with the vanilla accents of tonka bean



THÉS GRANDS CRUS

GRAND CRU TEAS

LONG JING DU ZHEIJIANG / 22

Thé vert de Chine de printemps offrant des notes végétales et veloutés de châtaigne

Spring green tea from China with vegetal and velvety notes of chestnut

BEAUTÉ ORIENTALE DE LAI CHAU / 18

Thé oolong provenant du Vietnam aux tanins souples et aux notes miellées et fruitées

Wulong tea from Vietnam with supple tannins and honeyed, fruity notes

BLACK SHANGRI LA / 18

Thé noir du Népal aux feuilles torsadées qui développent des notes souples, boisées et fruitées

Nepalese black tea with twisted leaves that develop supple, woody and fruity notes

PU ER SHENG JINGMAI / 22

Thé sombre de Chine traditionnel aux tanins soyeux, aux notes zestées et à la fraîcheur éclatante

Traditional dark Chinese tea with silky tannins, zesty notes and dazzling freshness

WOODSTOCK T / 18

Un chanvre français odorant d'une qualité exceptionnelle allié à une verveine du Portugal procurant détente et sérénité

A fragrant French hemp of exceptional quality combined with Portuguese verbena for relaxation and serenity



INFUSIONS

HERBAL TEA

T RELAX / 14

Tilleul, verveine et camomille

Linden, verbena and chamomile

SOBA KHOĬ / 14

Rooibos vert & sarrasin

Green rooibos & buckwheat

ROOIBOS CHAÏ / 14

Rooibos rouge aux épices & à l'orange

Spices & orange red rooibos

T FOR KIDS / 14

Rooibos rouge à la vanille et cacao

Vanilla & cocoa red rooibos

GRANOTCHA / 14

Sarrasin et orge

Buckwheat and barley

BOISSONS CHAUDES

HOT BEVERAGES

RISTRETTO, EXPRESSO OU DÉCAFÉINÉ / 10

DOUBLE EXPRESSO, LATTE OU CAPPUCCINO / 14

CHOCOLAT CHAUD *Hot chocolate* / 15

CHOCOLAT OU CAFÉ VIENNOIS / 18

Hot chocolate or coffee with whipped cream



JUS DE FRUITS

FRUIT JUICES

JUS PRESSÉS / 15

Orange, citron ou pamplemousse

SQUEEZED FRUIT JUICES / Orange, lemon or grapefruit

JUS ET NECTARS / 15

Pomme, pêche, poire, ananas, abricot, raisin, framboise, mangue, tomate

JUICES AND NECTARS / Apple, peach, pear, pineapple, apricot, grape, raspberry, mango, tomato

SODAS

SOFT DRINKS

COCA-COLA, COCA-COLA SANS SUCRES, ORANGINA / 15

TONIC WATER, GINGER ALE, GINGER BEER, LIMONADE / 15

EAUX MINÉRALES

MINERAL WATERS

EVIAN, BADOIT ROUGE, PERRIER (33 CL) / 10

EVIAN, BADOIT, CHATELDON (75 CL) / 12

BIÈRES EN BOUTEILLES

BOTTLED BEERS

PILSNER BIO - DECK&DONOHUE / 16

CUVÉE DES MOISSONS BIO - DECK&DONOHUE / 16



CHAMPAGNES À LA FLÛTE / 15CL

CHAMPAGNES BY THE GLASS

Taittinger Extra-brut - Cuvée Lutetia / 26

Bollinger Brut - Spécial Cuvée / 28

Billecart Salmon - Brut Rosé / 32

VINS BLANCS AU VERRE / 15CL

WHITE WINES BY THE GLASS

Crozes-Hermitage - Domaine Bott - 2024 / 20

Alsace - Riesling Engelgarten - Domaine Deiss - 2023 / 23

Sancerre - Alpha-Omega - Domaine Guillerault-Fargette - 2022 / 24

Chablis 1^{er} cru - Montée de Tonnerre - Domaine Michel 2022 / 27

Pouilly-Fuissé 1^{er} Cru - Aux Chailloux - Maison Auvigue 2023 / 30



VINS ROSÉS AU VERRE / 15CL

ROSÉ WINES BY THE GLASS

Côtes de Provence - Château Minuty Rose et Or - 2024 / 20

Bandol - Château Pibarnon - 2023 / 19

VINS ROUGES AU VERRE / 15CL

RED WINES BY THE GLASS

Bourgogne - Hautes Côtes de Nuit - Domaine Gros Frère et Soeur - 2023 / 25

Saint-Estèphe - Château Tronquoy Lalande - 2018 / 24

Saint-Joseph - Domaine Goudard - 2023 / 25

Chassagne-Montrachet - Domaine Jean Noel Gagnard 2023 / 31

Châteauneuf-du-Pape - Clos Saint Jean - 2022 / 32

VINS MOELLEUX AU VERRE / 15CL

SWEET WINES BY THE GLASS

Hongrie - Tokaj Szamorodni - Holdvolgy 2013 / 24



COCKTAILS SIGNATURES

SIGNATURE COCKTAILS

ALOYSIUS / 26

Rhum Bacardi 4, cordial au gingembre et au fruit de la passion, verjus, bitter cardamome, soda
Bacardi 4 rum, ginger and passion fruit cordial, verjuice, cardamom bitter, soda

PANDORA / 26

Tequila Patron Silver, Amaro Santoni, agave d'hibiscus, citron vert
Patron Silver tequila, Amaro Santoni, hibiscus agave, lime

CICELY / 26

Vodka Belvedere, liqueur Saint-Germain, shrubb agrumes, Champagne
Belvedere vodka, Saint-Germain liquor, citrus shrubb, Champagne

TREASURE / 26

Calvados, vermouth café, bitter Campari
Calvados, coffee vermouth, Campari bitter

AMELIA / 26

Gin Bombay, mélange d'agrumes, sirop de lavande, soda à la pêche
Bombay Gin, citrus blend, lavender syrup, peach soda

MOCKTAILS

MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO / 21

Menthe, jus de citron vert, soda, sucre de canne,
Mint, lime juice, soda water, cane sugar

BEATRIX / 21

Spirit 00, citron vert, cordial au gingembre et au fruit de la passion, soda à l'ananas
Spirit 00, lime, ginger and passion fruit cordial, pineapple soda

OTTERLEY / 21

Spirit 00, mélange d'agrumes, sirop de lavande, soda à la pêche
Spirit 00, citrus blend, lavender syrup, peach soda

Le registre des origines des viandes et homard est disponible sur demande.

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^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 meat and lobster origin register is available upon request.

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 15 cl, bière et cidre 33 cl.

*Volume of alcohol per served dose, except if specified otherwise:
wine and Champagne 15 cl, beer and cider 33 cl.*



MANDARIN ORIENTAL

LVTETIA PARIS