



SAINT-GERMAIN

CARTE DES BOISSONS

*DRINKS MENU*

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

*15CL*

CHAMPAGNES

Taittinger - Cuvée Lutetia - Extra Brut	27
Bollinger - Spécial Cuvée Brut	29
Billecart Salmon - Brut rosé	32

VINS BLANCS - *WHITE WINES*

Alsace - Riesling Engelgarten- Domaine Deiss	2023	23
Rully - Montmorin - Domaine Jean Chartron	2023	24
Sancerre - Alpha-Omega - Domaine G Fargette	2022	24
Etna DOC - Carricante - Planeta	2022	26
Chablis 1er cru - Fourchaume - Domaine Vriгнаud	2023	27
Pouilly-Fuissé 1er Cru - Aux Chailloux - Maison Auvigue	2023	30

VINS AU VERRE  
*WINES BY THE GLASS*

*15CL*

VINS ROSÉS - *ROSÉ WINES*

Côtes de Provence - Château Minuty Rose et Or	2025	21
Bandol - Château Pibarnon	2023	20

VINS ROUGES - *RED WINES*

Barbera d'Alba Superiore - Albino Rocca	2023	24
Bourgogne Pinot Noir - Domaine AF Gros	2023	25
Saint-Estèphe - Château Tronquoy Lalande	2018	27
Saint-Joseph - Hugo et Pauline	2024	25
Beaune 1er Cru - Domaine JM Bouzereau	2018	30
Châteauneuf-du-Pape - Clos Saint Jean	2022	32
Amarone della Valpolicella DOCG - Tedeschi	2022	32

VIN MOELLEUX - *SWEET WINE*

Hongrie - Tokaj Szamorodni - Holdvolgy	2013	24
--	------	----

## COCKTAILS

### COCKTAILS

## COCKTAILS SIGNATURES

### SIGNATURE COCKTAILS

- ALOYSIUS *13cl* 28  
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 *9,5cl* 28  
Tequila Patron Silver, Amaro Santoni, agave d'hibiscus, citron vert  
*Patron Silver tequila, Amaro Santoni, hibiscus agave, lime*
- CICELY *9cl* 28  
Vodka Belvedere, liqueur Saint-Germain, shrubb agrumes, Champagne  
*Belvedere vodka, Saint-Germain liquor, citrus shrubb, Champagne*
- TREASURE *9cl* 28  
Calvados, vermouth café, bitter Campari  
*Calvados, coffee vermouth, Campari bitter*
- AMELIA *11cl* 28  
Gin Bombay, mélange d'agrumes, sirop de lavande, soda à la pêche  
*Bombay Gin, citrus blend, lavender syrup, peach soda*

## COCKTAILS SANS ALCOOL

### *NON ALCOHOLIC COCKTAILS*

VIRGIN MOJITO <i>14cl</i>	21
Menthe, jus de citron vert, soda, sucre de canne <i>Mint, lime juice, soda water, cane sugar</i>	
BEATRIX <i>11cl</i>	21
Spirit 00, citron vert, cordial au gingembre et au fruit de la passion, soda à l'ananas <i>Spirit 00, lime, ginger and passion fruit cordial, pineapple soda</i>	
OTTERLEY <i>11cl</i>	21
Spirit 00, mélange d'agrumes, sirop de lavande, soda à la pêche <i>Spirit 00, citrus blend, lavender syrup, peach soda</i>	

## JUS DE FRUITS

### *FRUIT JUICES*

#### *JUS PRESSÉS - SQUEEZED FRUIT JUICES*

Orange, citron ou pamplemousse <i>30cl</i>	15
<i>Orange, lemon or grapefruit</i>	

#### *JUS ET NECTARS - JUICES AND NECTARS*

Pomme, poire, ananas, abricot, framboise, mangue, tomate, pêche <i>33cl</i>	15
<i>Apple, pear, pineapple, apricot, raspberry, mango, tomato, peach</i>	
Jus de concombre, pomme, épinards et kale <i>24cl</i>	15
<i>Cucumber, apple, spinach and kale juice</i>	
Jus de betterave, citron, gingembre et carotte <i>24cl</i>	15
<i>Beetroot, lemon, ginger and carrot juice</i>	






SÉLECTION À PARTAGER  
TO SHARE

de 17h à 22h - from 5pm to 10pm

Nuggets de volaille / caviar Baeri 5g <i>Chicken nuggets / caviar Baeri 5g</i>	23/48
Hash browns, crème fraîche <i>Hash browns, crème fraîche</i>	19
Focaccia, mortadelle, burrata, pistaches <i>Focaccia, mortadella, burrata, pistachios</i>	17
Mini-burgers, sauce barbecue, oignons <i>Mini burgers, BBQ sauce, onions</i>	22
Croustillants de crevettes, sauce épicée au tamarin <i>Crispy prawns, spicy sweet sauce</i>	20
Jamon Ibérico de Jabugo, pan con tomate <i>Iberian ham, toasted bread with tomato</i>	26
Sélection de fromages affinés <i>Aged cheese selection</i>	21
Caviar Baeri, 30g avec blinis et condiments <i>Baeri caviar, 30g, with blinis and condiments</i>	160
Caviar Oscietre, 50g avec blinis et condiments <i>Oscietra caviar, 50g, with blinis and condiments</i>	230
Caviar Beluga, 30g avec blinis et condiments <i>Beluga caviar, 30g, with blinis and condiments</i>	450

LES DESSERTS  
*DESSERTS*

*par Nicolas Guercio*

Tarte au citron combava et meringue <i>Meringued lemon &amp; kaffir lime tart</i>	15
Tiramisu  <i>Tiramisu</i>	15
Assiette de fruits frais tranchés   <i>Sliced fresh fruit plate</i>	22
Tarte aux fruits de saison <i>Seasonal fruit tart</i>	15
Entremets tout chocolat  <i>All-chocolate entremet</i>	16
Coupe de fraises et framboises  <i>Strawberries &amp; raspberries cup</i>	23
Scones maison, confiture et crème d'Isigny <i>Homemade scones, jams and Isigny clotted cream</i>	19
Cake - marbré/orange <i>Cake - marble chocolate / orange</i>	12
Café gourmand / Thé gourmand	20/21

# CARTE DES THÉS - LYDIA GAUTIER

## TEA MENU - LYDIA GAUTIER

### THÉ OOLONG - WULONG TEA

#### LE THÉ LUTETIA 14

Créé par Lydia Gautier, ce thé signature reflète l'élégance du Mandarin Oriental Lutetia. Mélange de thé oolong perlé, de rose, d'eucalyptus et de vanille Bourbon, il rend hommage à l'univers du Chef Nicolas Guercio.

*Created by Lydia Gautier, this signature tea reflects the elegance of Mandarin Oriental Lutetia. A blend of pearled wulong, rose, eucalyptus, and Bourbon vanilla, it pays tribute to Chef Nicolas Guercio's world.*

### 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 effect*

#### 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 et aux accents vanillés de la fève tonka

*Dark Chinese tea with woody notes blended with the vanilla accents of tonka bean*

## INFUSIONS - HERBAL TEAS

Verveine ou Camomille - *Verbena or Chamomile* 14

T RELAX 14

Tilleul, verveine et camomille - *Linden, verbena and chamomile*

SOBA KHOÏ 14

Rooïbos vert & sarrasin - *Green rooibos & buckwheat*

ROOIBOS CHAÏ 14

Rooïbos rouge aux épices & à l'orange - *Spices & orange red rooibos*

T FOR KIDS 14

Rooïbos rouge à la vanille et cacao - *Vanilla & cocoa red rooibos*

GRANOTCHA 14

Sarrasin et orge - *Buckwheat and barley*

## THÉS GRANDS CRUS - GRAND CRU TEAS

- LONG JING DU ZHEIJIANG 22  
Thé vert de Chine de printemps aux notes végétales et veloutées de châtaigne  
*Spring green tea from China with vegetal and velvety notes of chestnut*
- BEAUTÉ ORIENTALE DE LAI CHAU 18  
Thé cyan dit Wulong provenant du Vietnam aux tanins souples et aux notes miellées et fruitées  
*Wulong cyan tea from Vietnam with supple tannins and honeyed, fruity notes*
- BLACK SHANGRI LA 18  
Thé noir du Népal aux feuilles torsadées aux 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*

## BOISSONS CHAUDES

### *HOT BEVERAGES*

Espresso, décaféiné, café américain - <i>Espresso, decaffeinated, americano</i>	10
Double espresso - <i>Double espresso</i>	14
Cappuccino, Mocaccino, Latte	14
Matcha latte	14
Chocolat chaud - <i>Hot chocolate</i>	15
Chocolat viennois, café viennois - <i>Hot chocolate, coffee with whipped cream</i>	18
Lait chaud ou froid - <i>Hot or cold milk</i>	6

## EAUX MINÉRALES

### *MINERAL WATERS*

Evian (33 cl), Badoit Rouge (33 cl)	10
Perrier (33 cl)	10
Evian (75 cl), Badoit (75 cl)	12
Chateldon (75 cl)	14

## SODAS

### *SOFT DRINKS*

Coca-Cola (33 cl), Coca-Cola Zero (33 cl), Orangina (25 cl)	15
Limonade - <i>Lemonade</i> (33 cl)	15
Tonic water, Ginger Ale, Ginger Beer (20 cl)	15

## BIÈRES EN BOUTEILLES

### *BOTTLED BEERS*

Pilsner Bio - Deck&Donohue (33 cl)	16
Cuvée des Moissons - Deck&Donohue (33 cl)	16

## MENTIONS LEGALES

### LEGAL TERMS

 Vegan

 Sans gluten

Le registre des origines des viandes et homard et celui des allergènes sont disponibles sur simple 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 débiteurs 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.

Tous nos vins sont issus d'AOP et AOC sauf mentions contraires.

*The meat and lobster origins and allergen registers are available upon request. All prices are indicated in euros, net and service included. Please note that payments by check are not accepted. 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.*

*All our wines are from AOP and AOC unless stated otherwise*

Doses de service pour les alcools, sauf mention particulière :

*Volume of alcohol per served dose, except specified otherwise:*

Champagne bouteille 75 cl, magnum 150 cl, verre 15 cl. Gin 5 cl. Vodka 5 cl. Rhum 5 cl. Tequila 5 cl. Mezcal, cachaça, pisco 5 cl. Cognac, armagnac, calvados 5 cl. Whisky 5 cl. Absinthe, anisé, chartreuse 5 cl. Liqueur, eau-de-vie 5 cl. Apéritif 7 cl. Porto, sherry, vin de liqueur 9 cl.

*Carte du 22/05/26*

*Menu dated 22/05/26*