

ROOM SERVICE

IN-ROOM DINING

Les petits-déjeuners sont servis de 6h à midi.

Breakfast is served from 6:00am to 12:00pm

Vegan

Sans gluten
Gluten free

Sans lactose
Lactose free

PETITS DÉJEUNERS
BREAKFAST MENUS



PETIT DÉJEUNER AMÉRICAIN 72
AMERICAN BREAKFAST

Boisson chaude au choix
Hot beverage of your choice

Jus pressé ou jus bien-être
Freshly squeezed juice or wellness juice

Corbeille de viennoiseries maison et pains
French homemade pastries and breads

Confitures et miel
Jams and honey

Salade de fruits frais de saison
Seasonal fresh fruit salad
ou / or
Assiette de fruits rouges (+15)
Red berries platter (+15)
ou / or
Assiette de fruits tranchés (+10)
Fresh fruits platter (+10)

Céréales, porridge ou granola
Cereals, oatmeal or granola

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

Œufs à votre convenance :
omelette, à la coque, brouillés, au plat, pochés ou Bénédicte
Eggs to your taste:
omelette, soft boiled, scrambled, sunny side up, poached or benedict

Crêpes, gaufre, pancakes
French crepes, Belgian waffle, pancakes
ou / or
Brioche façon pain perdu et caramel (+10)
French toast with caramel (+10)

PETITS DÉJEUNERS
BREAKFAST MENUS



PETIT DÉJEUNER BIEN-ÊTRE 72
WELLNESS BREAKFAST

Boisson bien-être chaude ou froide : infusion rooibos ou matcha latte
Wellness hot or cold beverage : rooibos infusion, detox tea or matcha latte

Jus pressé ou jus bien-être
Freshly squeezed juice or wellness juice

Corbeille de viennoiseries et pain sans gluten, confitures et miel
Gluten free pastries and bread, jams and honey

-

Salade de fruits frais de saison
Seasonal fresh fruit salad

ou / or

Assiette de fruits rouges (+15)
Red berries platter (+15)

ou / or

Assiette de fruits de saison tranchés (+10)
Seasonal fresh fruits platter (+10)

-

Acaï bowl myrtille, granola et fruits frais
Blueberry acaï bowl, granola and fresh fruits

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

Pancakes à la banane sans sucre et sans gluten
Sugar and gluten free banana pancakes

Omelette blanche aux épinards ou blanc d'œuf brouillé
Spinach white omelette or egg white scramble

ou / or

Avocat sur toast de pain Poilâne, grenade fraîche et coriandre
Avocado toast with Poilâne's bread, fresh pomegranate and cilantro

À LA CARTE
À LA CARTE



BOULANGERIE
BAKERY

Corbeille de viennoiseries maison et pain baguette 16
French homemade pastries and baguette bread

Sélection de toasts blancs, bruns, complets, aux céréales et sans gluten 10
Selection of white, brown, wholemeal, gluten free and multi-grain toasts

FRUITS FRAIS
FRESH FRUITS

Salade de fruits frais 16
Fresh fruit salad

Assiette de fruits frais tranchés 25
Fresh fruits platter

Assiette de fruits rouges 30
Red berries platter

CREMERIE
DAIRY

Yaourts : nature, maigre, vanille ou aux fruits 7
Yoghurts: plain, low fat, vanilla or with fruits

Sélection de fromages affinés 21
Mature cheese selection

Fromage blanc, yaourt grec, Philadelphia, faisselle 15
Soft white cheese, Greek yoghurt, Philadelphia cream cheese, cottage cheese

À LA CARTE
À LA CARTE

CÉRÉALES - CEREALS

Sélection de céréales 13
Choice of cereals
All Bran, Special K, Chocapic, Rice Krispies, Corn flakes

Muesli sans gluten 15
Gluten free muesli

Granola 16
Granola

Porridge au miel et aux raisins 16
Oatmeal with raisins and honey

Bircher Muesli 16
Bircher Muesli

Acaï bowl myrtille, granola et fruits frais 16
Blueberry acaï bowl, granola and fresh fruits

Congee nature / poulet 12 / 18
Plain / chicken congee

ŒUFS - EGGS

Œufs à votre convenance 18
Eggs to your taste

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

Œufs brouillés à la truffe noire 28 (+10*)
Scrambled eggs and black truffle

Omelette au homard du Maine 42 (+25*)
Maine lobster omelette

Œufs coque et caviar Baeri 46 (+28*)
Soft boiled eggs and Baeri caviar

Garnitures (deux au choix) - Garnishes (choice of two)

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, sauteed mushrooms, soft cheese, veal sausages , avocado or bresaola (+5*)

* Supplément pour les commandes prises avec le petit-déjeuner inclus.
* Extra charges when ordered with included breakfast.

À LA CARTE
À LA CARTE



SPÉCIALITÉS
SPECIALTIES

Avocat sur toast de pain Poilâne, grenade fraîche et coriandre / avec œufs pochés
24 / 32
Avocado toast with Poilâne's bread, fresh pomegranate and cilantro / poached eggs

Assiette de saumon fumé 29
Smoked salmon platter

Assiette de bresaola 26
Bresaola platter

Pancakes aux fruits rouges 24
Pancakes and red berries

Pancakes à la banane, sans sucre et sans gluten 18
Sugar and gluten free banana pancakes

Crêpes* 16
French crepes

Gaufre* 16
Belgian waffle

Brioche façon pain perdu et caramel 22
French toast with caramel

*Garnitures - Garnishes

Sirop d'érable, confitures, sauce chocolat, pâte à tartiner, chantilly ou sirop d'agave
Maple syrup, jams, chocolate sauce, chocolate spread, whipped cream or agave syrup

À LA CARTE
À LA CARTE



BAR À JUS 15
JUICE BAR

JUS FRAIS PRESSÉS - SQUEEZED FRUIT JUICES

Orange, citron ou pamplemousse 30 cl
Orange, lemon or grapefruit

JUS BIEN-ÊTRE - WELLNESS JUICES

Concombre, pomme, épinards, kale 24 cl
Cucumber, apple, spinach, kale juice
Betterave, citron, gingembre, carotte 24 cl
Beetroot, lemon, ginger, carrot juice

JUS ET NECTARS - JUICES AND NECTARS

Pomme, poire, ananas, abricot, raisin, framboise, mangue, tomate, airelle 33 cl
Apple, pear, pineapple, apricot, grape, raspberry,
mango, tomato, cranberry

EAUX MINÉRALES - MINERAL WATERS

Evian 33 cl, Badoit Rouge 33 cl Perrier 33 cl 12
Evian 75 cl, Badoit 75 cl 15

SODAS - SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro - Coca-Cola zero sugar 33 cl 15
Orangina 25 cl 15
Limonade - Lemonade 33 cl 15
Tonic Water, Ginger Ale 20 cl 15

BOISSONS CHAUDES
HOT BEVERAGES



Ristretto, expresso ou décaféiné - Decaf 10
Double expresso, americano 14
Café latte, cappuccino 15
Mocaccino, matcha latte 16
Chocolat chaud - Hot chocolate 16
Chocolat ou café viennois - Hot chocolate or coffee with whipped cream 18
Lait chaud ou froid - Hot or cold milk 8

Nos laits : lait entier, demi-écrémé, écrémé, avoine, soja et amande
Our milks : whole, skimmed, semi-skimmed, oat, soy and almond

SÉLECTION DE THÉS - TEAS SELECTION

THÉS VERTS - GREEN TEAS 14

Kukicha - Thé japonais aux notes végétales
Japanese tea with green notes

T Revive - Thé à la citronnelle et au gingembre
Lemongrass and ginger tea

Morocco Spirit - Thé vert à la menthe douce
Green tea with sweet mint

THÉ BLANC - WHITE TEA 18

Jasmin blanc - White jasmin

THÉS NOIRS - BLACK TEAS 14

All Day T - Thé de Ceylan
Ceylan tea

Comte Grey - Thé du Népal à la bergamote
Nepalese tea with bergamot

Indian Mood - Thé d'Inde aux épices
Indian Tea with spices

INFUSIONS - HERBAL TEAS 14

T Relax - Tilleul, verveine et camomille
Linden, verbena and chamomile

Granotcha - Sarrasin et orge
Buckwheat and barley

DÉJEUNER ET DINER
LUNCH AND DINNER



Tous les jours : 12h00-22h00 - Monday to Sunday: 12:00pm - 10:00pm

LES ENTRÉES
STARTERS

Soupe de saison 22
Seasonal soup

Tarama d'oursin et fines herbes 20
Sea urchin tarama and fresh herbs

Foie gras de canard mi-cuit, toasts et condiments de saison 36
Duck foie gras, sourdough bread toasts and seasonal condiments

Assiette de saumon fumé, crème légère citronnée 29
Smoked salmon plate and light lemon cream

Assortiment de Dim Sum vapeur (5pcs) 32
Steamed Dim Sum assortment (5pcs)

Caviar, blinis et condiments
Baeri, 30g 160
Oscietre, 50g 230
Beluga, 30g 450
Baeri 30g, Oscietra 50g, Beluga 30g, caviar, blinis and condiments

PÂTES
PASTA

Linguine à la truffe 36
Linguine with truffle

Linguine à la bolognaise 32
Linguine with Bolognese sauce

Rigatoni à la crème et aux champignons 32
Rigatoni, cream and mushroom sauce

DÉJEUNER ET DINER
LUNCH AND DINNER



Tous les jours : 12h00-22h00 - Monday to Sunday: 12:00pm - 10:00pm

SALADES
SALADS

Salade César au poulet fermier / homard 34 / 65
Caesar salad with free range chicken / lobster

Sucrine croquante, vinaigrette au citron 18
Baby lettuce salad, lemon dressing

Salade Lutetia : romaine, grenade, avocat, pois chiche, pomme, radis, sumac 24
Lutetia salad: romaine lettuce, pomegranate, avocado, chickpea, apple, radish, sumac

Salade Ernest : homard, concombre, avocat, pomelo, mayonnaise épicée 59
Ernest salad: lobster, cucumber, avocado, grapefruit, spicy mayonnaise

PLATS
MAIN COURSES

Sole meunière, fines herbes et pommes purée 72
Meunière sole, fresh herbs, and mashed potatoes

Suprême de poulet fermier rôti, jus de volaille et pommes purée 45
Roasted free range chicken breast, poultry jus and mashed potatoes

Bavette de bœuf grillée, sauce Lutèce et pommes frites 39
Grilled flank steak, Lutèce sauce and French fries

Couscous de légumes aux épices berbères 32
Vegetables couscous flavoured with berber spices

Garnitures Side dishes 10

Pommes frites, mousseline de pommes de terre, haricots verts, fricassée de légumes, salade verte, riz basmati
French fries, potato mousseline, green beans, vegetable fricassee green salad, basmati rice

DÉJEUNER ET DINER
LUNCH AND DINNER



Tous les jours : 12h00-22h00 - Monday to Sunday: 12:00pm - 10:00pm

LES SANDWICHES
SANDWICHES

Club sandwich au poulet rôti / saumon fumé 42/46
Club sandwich with roasted chicken / smoked salmon

Lobster roll brioché, 51
sauce cocktail et oignons frits
Lobster roll, cocktail sauce & fried onions

Cheeseburger de bœuf Wagyu / à la truffe 45 / 65
Wagyu beef cheeseburger / truffle

Burger Vegan, 32
steak de tofu, cheddar végétal, pain sans gluten
Vegan burger, tofu steak, cheddar vegetal, gluten-free bread

FROMAGES
CHEESES

Sélection de fromages affinés 21
Assorted matured cheeses

DESSERTS
DESSERTS

Fondant au chocolat et crème anglaise 17
Chocolate fondant with vanilla custard

Tarte aux fruits de saison 20
Seasonal fruit tart

Île flottante, crème anglaise vanillée 15
Ile flottante, vanilla custard

Cake du jour 12
Loaf cake of the day

Glaces et sorbets 6 / boule
Ice cream and sorbets 6 / scoop

Les desserts de nos restaurants sont également disponibles à la demande.
Our restaurants' desserts are also available upon request.

MENU DES PETITS EXPLORATEURS 35
LITTLE EXPLORERS MENU

ENTRÉES
STARTERS

Soupe de saison
Seasonal soup

Œufs mayonnaise maison
Eggs with homemade mayonnaise

Crevettes sauce cocktail
Prawns and cocktail sauce

Salade de haricots verts et tomates cerises
Green bean and cherry tomato salad

PLATS
MAIN COURSES

Filet de poisson et légumes de saison
Fish filet and seasonal vegetables

Steak haché et pommes frites
Ground beef patty and french fries

Pâtes à la sauce tomate et Parmesan
Pasta, tomato sauce and Parmesan

Couscous de légumes
Vegetables couscous

Suprême de volaille et purée
Roasted poultry supreme and mashed potatoes

Rice bowl au poulet et brocoli
Chicken and brocoli rice bowl

DESSERTS
DESSERTS

Cake du jour
Cake of the day

Salade de fruits frais
Fresh fruits salad

Glaces et sorbets
Ice cream and sorbets

MENU DES PETITS EXPLORATEURS
LITTLE EXPLORERS MENU

BÉBÉ 7
BABY

Purée de fruits de saison
Seasonal fruit purée

Purée de carottes
Carrot purée

Porridge
Porridge

SNACKS 9
SNACKS

Sandwich au beurre de cacahuètes
Peanut butter sandwich

Brioche fraises chantilly
Whipped cream strawberry brioche

Crêpe au gruyère
Cheese crêpe

Croissant au jambon
Ham croissant

BOISSONS
DRINKS

Jus d'orange pressé 30cl 15
Fresh orange juice 30 cl

Lait froid ou chaud 20cl 8
Hot or cold milk 20cl

Eau 33cl 9

CARTE DE NUIT
NIGHT MENU

De 22h00 à 06h00 From 10:00pm to 06:00am

ENTRÉES
STARTERS

Soupe de saison 22
Seasonal soup

Sucrine croquante, vinaigrette au citron 18
Baby lettuce salad, lemon dressing

Tarama d'oursin et fines herbes 20
Sea urchin tarama and fine herbs

Foie gras de canard mi-cuit, toasts et condiments de saison 36
Duck foie gras, sourdough bread toasts and seasonal condiments

Assiette de saumon fumé, crème légère citronnée 29
Smoked salmon and light lemon cream

Salade César poulet 34
Chicken Caesar salad

Salade Lutetia : romaine, grenade, avocat, pois chiche, pomme, radis, sumac 24
Lutetia salad: romaine lettuce, pomegranate, avocado, chickpea, apple, radish, sumac

CARTE DE NUIT
NIGHT MENU

De 22h00 à 06h00 From 10:00pm to 06:00am

PLATS
MAIN COURSES

Club sandwich au poulet rôti / saumon fumé 42 / 46
Club sandwich with roasted chicken / smoked salmon

Rigatoni à la crème et aux champignons 32
Rigatoni pasta, cream and mushroom sauce

Sole rôtie au beurre et au citron, pommes purée 72
Roasted sole with lemon and butter, mashed potatoes

Suprême de poulet fermier rôti, jus de volaille et pommes purée 45
Roasted free range chicken breast, poultry juice and mashed potatoes

Nuggets de volaille et pommes frites 35
Chicken nuggets and french fries

Cheeseburger de bœuf Wagyu 45
Wagyu beef cheeseburger

CARTE DE NUIT
NIGHT MENU

De 22h00 à 06h00 From 10:00pm to 06:00am

FROMAGES
CHEESES

Sélection de fromages affinés 21
Assorted matured cheeses

DESSERTS
DESSERTS

Fondant au chocolat, crème anglaise 17
Chocolate fondant with vanilla custard

Île flottante, crème anglaise vanillée 15
Ile flottante, vanilla custard

Assiette de fruits frais tranchés 22
Fresh sliced fruits

Glaces et sorbets 6 / boule
Ice cream and sorbets 6 / scoop

À LA CARTE
À LA CARTE



BAR À JUS 15
JUICE BAR

JUS FRAIS PRESSÉS - SQUEEZED FRUIT JUICES

Orange, citron ou pamplemousse 30 cl
Orange, lemon or grapefruit

JUS BIEN-ETRE - WELLNESS JUICES

Concombre, pomme, épinards, kale 24 cl
Cucumber, apple, spinach, kale juice
Betterave, citron, gingembre, carotte 24 cl
Beetroot, lemon, ginger, carrot juice

JUS ET NECTARS - JUICES AND NECTARS

Pomme, poire, ananas, abricot, raisin, framboise, mangue, tomate, airelle 33 cl
Apple, pear, pineapple, apricot, grape, raspberry,
mango, tomato, cranberry

EAUX MINÉRALES - MINERAL WATERS

Evian 33 cl, Badoit Rouge 33 cl Perrier 33 cl 12
Evian 75 cl, Badoit 75 cl 15

SODAS - SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero - Coke, Coke Zero 33 cl 15
Orangina 25 cl 15
Limonade - Lemonade 33 cl 15
Tonic Water, Ginger Ale 20 cl 15

BIÈRE - BEERS

Pilsner Bio - Deck&Donohue 33 cl 16
Corona 33 cl 16
Heineken 33 cl 16

CHAMPAGNES ET VINS AU VERRE

CHAMPAGNES AND WINES BY THE GLASS

15CL



CHAMPAGNES

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

VINS BLANCS - WHITE WINES

Chablis - Grossot	18
Sancerre - Thomas et Fils	18
Pouilly-Fuissé 1er Cru - Domaine Rijckaert	29

VINS ROSÉS - ROSÉ WINES

Bandol - Château Pibarnon	20

VINS ROUGES - RED WINES

Bourgogne Pinot Noir - Domaine Jean Guiton	19
Pomerol - Vieux Chateau Brun	25
Châteauneuf-du-Pape – Clos Saint Jean	32

Millésimes disponibles sur demande - Vintages available on request

CHAMPAGNES
CHAMPAGNES
75cl



BLANCS | WHITE

Brimoncourt - Extra Brut	140
Taittinger - Cuvée Lutetia	170
Ruinart - Brut - Blanc de Blancs	295
Bollinger - Grande Année 2014	430

ROSÉS | ROSÉ

Laurent-Perrier - Cuvée Rosé	290
Dom Pérignon - Rosé 2009	980

Millésimes disponibles sur demande - Vintages available on request

VINS
WINES



VINS BLANCS - WHITE WINES
75CL

LOIRE

Sancerre - Paradis - Domaine Vacheron 2023	120

BOURGOGNE

Chablis - Domaine Droin 2023	90
Meursault - Domaine J.M. Bouzereau 2023	150
Chassagne-Montrachet - 1er Cru - Morgeot - Domaine Jacques Prieur 2020	350

VINS ROSÉS - ROSÉ WINES
75CL

Côtes de Provence - Château Minuty - Rose et Or 2025	90
Bandol - Château Pibarnon 2023	90

VINS ROUGES - RED WINES
75CL

BOURGOGNE

Gevrey-Chambertin - Domaine René Bouvier 2022	170
Vosne Romanée - Aux Réas – Domaine AF Gros 2021	330

BORDEAUX

Saint-Émilion - Château Millaud Montlabert 2020	95

Millésimes disponibles sur demande - Vintages available on request

Chère cliente, Cher client,

En complément de ce menu, nous vous informons que les cartes de nos restaurants la Brasserie Lutetia et le Saint-Germain sont également disponibles en chambre aux horaires d'ouverture des restaurants.

Scannez ce QR Code pour découvrir les menus.

Dear guest,

In addition to this menu, we would like to inform you that the menus of our restaurants Brasserie Lutetia and Saint-Germain are also available as an in-room dining selection during restaurant opening hours.

Scan this QR Code to access the menus.

MENTIONS LEGALES

LEGAL TERMS

Une charge de livraison de 8 euros nets par personne est appliquée pour toute commande

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.

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

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

Le registre des allergènes est disponible sur demande.

A delivery charge of 8 euros per person is applied to every order

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.

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

The list of meat and lobster origins is available upon request

The list of allergens is available upon request.

MENTIONS LEGALES

LEGAL TERMS

Doses de service pour les alcools, sauf mention particulière :

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.

Volume of alcohol per served dose, except specified otherwise:

Champagne: bottle 75 cl, magnum 150 cl, glass 15 cl. - Gin 5 cl. - Vodka 5 cl. - Rum 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. - Aperitif 7 cl. - Porto, sherry, liqueur wine 9 cl.

Carte du 15/08/2026

Menu of 15/08/2026