



SAINT-GERMAIN
& PATIO

SAINT-GERMAIN

INFLUENCES INFLUENCES

Carpaccio de dorade «Cantinerero» 26
Sea bream carpaccio “Cantinerero” style

Burrata des Pouilles 26
pesto de petits pois et amandes
Burrata Pugliese, peas pesto and almonds

Avocat, quinoa bio et mangue, vinaigrette acidulée 26
Sliced avocado, organic quinoa, mango
and citrus dressing

Ceviche de thon à la péruvienne 26
Tuna ceviche, Peruvian style

Buddha bowl au saumon, thon ou vegan 32/36/29
Buddha bowl with organic salmon, tuna or vegan

Velouté de cresson / avec caviar Oscietre 22/58
Watercress cream / add Oscietra caviar

LUTETIA SIGNATURE

Demi-homard rôti et caviar Oscietre 115
Roasted half lobster and oscietra caviar

Demi-homard rôti et sphères de truffe 95
Roasted half lobster and truffle spheres

CLASSIQUES PARISIENS PARISIAN CLASSICS

Filet de saumon fumé en sashimi 32
asperges de pays et basilic
Smoked salmon sashimi, green asparagus and basil

Foie gras de canard mi-cuit 34
aux fruits de saison et pain Poilâne toasté
Foie gras, seasonal condiments
and Poilâne bread toasts,

Fraîcheur de crabe et avocat 34
Avocado and crab meat

6 Spéciales Gillardeau n° 3, Charente-Maritime 36
6 Oysters Gillardeau N°3

Caviar Petrossian Oscietre ou Beluga 30g 160/380,
blinis et crème légère
Petrossian caviar Oscietra or Beluga caviar 30g, toasts
and light cream

PLATS MAIN COURSES

Tagliata de boeuf 44
jus à l'estragon et pommes frites
Beef steak, tarragon dressing and french fries

Côte de veau première française à la milanaise 56
Prime french veal Milanese

Filet de boeuf sauce au poivre, pommes grenailles 58
Beef fillet, peppercorn sauce and baby potatoes

Turbot, barigoule d'artichaut et coquillage 55
Turbot, artichoke barigoule and shellfish

Filet de bar grillé, sauce vierge 49
printanière de légumes
Grilled sea Bass fillet, “vierge” sauce
spring vegetables

Sole grillée ou nappée de sauce champagne et caviar 62/125
Grilled sole or with champagne sauce and caviar

Fettucine “Primavera” 38
Fettuccine primavera

Brouillade aux asperges vertes et à la truffe noire 36
Scrambled eggs with green asparagus and black truffle

SALADES SALADS

Salade César au poulet rôti, gambas ou homard 34/38/58
Chicken, king prawns or lobster Caesar salad

Baby lettuce croquante et vinaigrette au citron 18
Baby lettuce salad, citrus dressing

Salade de Tofu 26
crème de sésame et légumes sautés aux épices
Tofu salad, sesame cream and stirred spicy vegetables

SANDWICHES ET BURGER SANDWICHES & BURGER

Club Lutetia au poulet rôti, saumon fumé ou homard 36/38/58
Club sandwich with roasted chicken, smoked salmon or
lobster

Lobster roll brioché,
sauce cocktail et oignons frits 46
Lobster roll, cocktail sauce and fried onions

Cheese burger de boeuf Wagyu 38 / 58
à la truffe noire
Wagyu beef cheeseburger, add summer truffle