



SAINT-GERMAIN
& PATIO

SAINT-GERMAIN

INFLUENCES INFLUENCES

Tartare de bar au sorbet citron et basilic, amandes 29
Sea bass tartar lemon sorbet, basil and almonds

Burrata des Pouilles, fraises et roquette 26
Burrata Pugliese, strawberries and arugola

Avocat, quinoa bio et pastèque, vinaigrette à l'huile d'argan 26
Sliced avocado, organic quinoa, watermelon
and argan oil dressing

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

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

Gaspacho andalou et sorbet 21
Andalucian gaspacho and sorbet

LUTETIA SIGNATURE

Demi-homard bleu rôti et caviar 115
Roasted half blue lobster and caviar

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

CLASSIQUES PARISIENS PARISIAN CLASSICS

Filet de saumon fumé en sashimi et concombre 32
Smoked salmon sashimi and cucumber

Foie gras de canard mi-cuit
aux fruits de saison et pain Poilâne toasté 36
Foie gras, seasonal condiments
and Poilâne bread toasts

Fraîcheur de crabe et avocat 34
Avocado and crab meat

6 huitres Spéciales Gillardeau n° 3, Charente-Maritime 33
6 oysters Gillardeau N°3

Caviar de la Maison Prunier, blinis et crème légère
Baeri 30g 140
Osciètre 50g 210
Baeri 30g, or Osciètre 50g caviar,
blinis and light cream

PLATS MAIN COURSES

Tagliata de bœuf
jus à l'estragon et pommes frites 44
Sliced beef steak, tarragon dressing and french fries

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

Saumon grillé bio, «Café de Paris»,
gourmande de légumes verts 38
Organic grilled salmon "Café de Paris", green vegetables

Turbot, barigoule d'artichaut et coquillages 59
Turbot, artichoke barigoule and shellfish

Filet de bar sauvage grillé, sauce vierge, 49
riviera de légumes
Grilled wild sea bass fillet, "vierge" sauce,
riviera vegetables

Spaghetti au citron et à la poutargue 38
Lemon and poutargue spaghetti

Brouillade à la truffe noire 36
Scrambled eggs with black truffle

SALADES SALADS

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

Sucrine 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, saumon fumé 42/46/58
ou homard bleu
Club sandwich with chicken, smoked salmon
or blue lobster

Blue lobster roll brioché,
sauce cocktail et oignons frits 49
Blue lobster roll, cocktail sauce and fried onions

Cheese burger de boeuf Wagyu 39
à la truffe noire 58
Wagyu beef cheeseburger, add black truffle