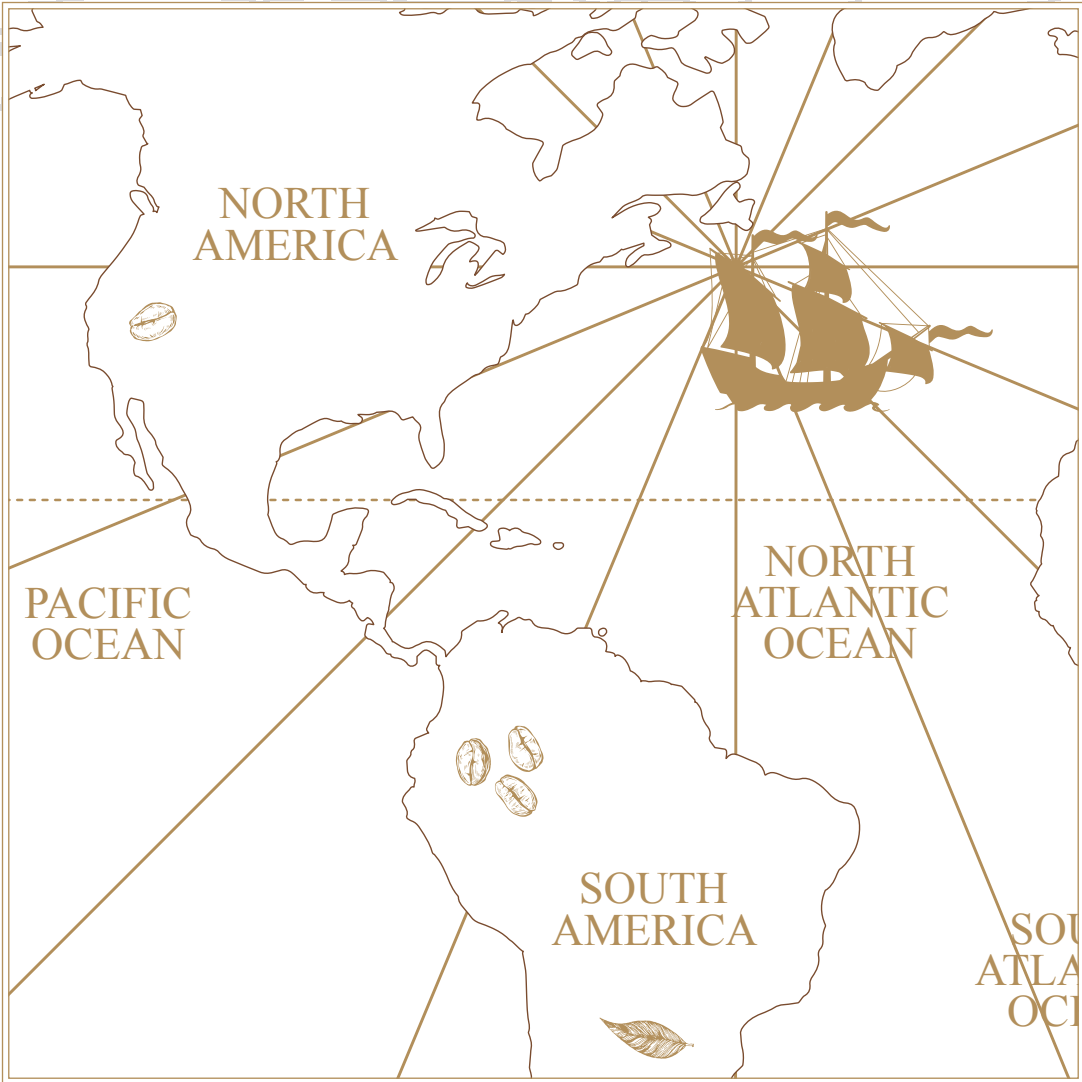


# SAINT-GERMAIN



L'APRÈS-MIDI...  
*AFTERNOON MENU*

---



NORTH  
AMERICA

PACIFIC  
OCEAN

NORTH  
ATLANTIC  
OCEAN

SOUTH  
AMERICA

SOU  
ATLA  
OCI

# 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.*

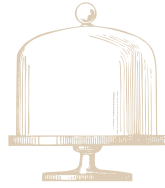
---

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



*“Je suis heureux de vous faire découvrir mon “Afternoon Tea” de saison,  
décliné autour de créations printanières.  
Une escale gourmande tout en douceur et raffinement.”  
Nicolas Guercio, Chef Pâtissier*

*“I am delighted to introduce you to my seasonal “Afternoon Tea”,  
presented here with spring creations.  
A sweet and refined gourmet interlude.”  
Nicolas Guercio, Pastry Chef*



**AFTERNOON TEA / 68**  
**AVEC UNE FLÛTE DE CHAMPAGNE / 88**

Samedis et dimanches de 15h à 18h / *Saturday and Sunday, from 3:00pm to 6:00pm*

**CÔTÉ SUCRÉ**

*ON THE SWEET SIDE*

Scones, confiture de framboise  
et crème d'Isigny

*Scones, raspberry jam and Isigny cream*

Entremets praliné et noisettes

*Hazelnut and praline entremet*

Œuf en chocolat au lait et noisette cazette

*Milk and cazette hazelnut chocolate egg*

Tartelette aux fraises

*Strawberry tartlet*

Cake aux noisettes

*Hazelnut cake*

Viennoiserie maison aux noisettes

*Homemade hazelnut viennoiserie*

Glace au lait et noisettes caramélisées

*Milk and candied hazelnuts ice cream*

**PIÈCES SALÉES**

*SAVOURIES*

Tartelette au saumon, petits pois  
et pamplemousse

*Salmon, peas and grapefruit tartlet*

Palet de fromage frais au miel  
et noisettes cazette

*Cream cheese, honey and cazette hazelnut  
medallion*

Sandwich Queen Elizabeth

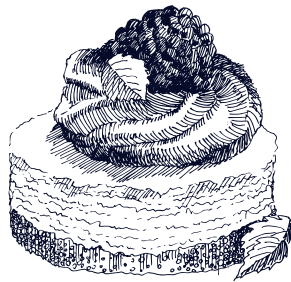
*Queen Elizabeth sandwich*

**BOISSONS CHAUDES**

*HOT BEVERAGES*

Café, thé ou chocolat chaud

*Coffee, chocolate or tea*



*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 colors and flavors 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*

**FRAISES ET FRAMBOISES, CRÈME CHANTILLY / 23**

*Fresh strawberries and raspberries, whipped cream*

**TIRAMISU / 22**

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

*Homemade scones, jams and Isigny cream (2 pieces)*

**ROCHER PRALINÉ / 20**

*Praline delight*

**TARTE AUX FRUITS DE SAISON / 20**

*Seasonal fruit tart*

**ENTREMETS AU CHOCOLAT / 20**

*Chocolate entremet*

**CAKES DU JOUR - MARBRÉ OU CITRON / 12**

*Cakes of the day - marble chocolate or lemon cake*

**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 savory delights: between light creations and comforting flavors, 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 / 26

*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 / 34

*Avocado, lettuce and crab meat*

SALADE CÉSAR : POULET, GAMBAS OU HOMARD / 34 - 38 - 62

*Caesar Salad : chicken, king prawns or lobster*

BUDDHA BOWL : VEGAN, SAUMON OU THON / 29 - 32 - 36

*Buddha Bowl : vegan, salmon or tuna*

VELOUTÉ DE CRESSON À LA CRÈME D'ISIGNY / 22

*Watercress velouté with Isigny cream*



## **SANDWICHES**

### *SANDWICHES*

**CLUB LUTETIA : POULET, SAUMON FUMÉ OU HOMARD / 42 - 46 - 62**

*Club Lutetia : chicken, smoked salmon or lobster*

**LOBSTER ROLL BRIOCHÉ, SAUCE COCKTAIL ET OIGNONS FRITS / 51**

*Lobster roll, cocktail sauce and fried onions*

**CHEESEBURGER DE BŒUF WAGYU / À LA TRUFFE NOIRE / 45-66**

*Wagyu beef cheeseburger / with black truffle*

## **CAVIAR**

### *CAVIAR*

*avec blinis et condiments*

*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 / 400**

*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 blue lobster and truffle spheres*

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

*Roasted half blue lobster and Baeri caviar*

## **PLATS**

### *MAINS*

**FILET DE VOLAILLE FERMIÈRE RÔTIE AU JUS ET POMME PURÉE / 45**

*Roast farm-raised chicken breast with gravy and mashed potatoes*

**FAUX-FILET DE BŒUF WAGYU EN TAGLIATA, JUS À LA SAUGE / 56**

*Wagyu beef ribeye tagliata with sage juice*

**SPAGHETTI AUX LANGOUSTINES / 52**

*Spaghetti with langoustines*



## 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.*

### 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*



## 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*

## 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 GRANDS CRUS

GRAND CRU TEAS

### LONG JING DU ZHEIJIANG / 22

Thé vert de Chine de printemps offrant des 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 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*

---

**VERVEINE OU CAMOMILLE / 14**

*Verbena or chamomile*

**T RELAX / 14**

Tilleul, verveine et camomille

*Linden, verbena and chamomille*

**T FOR KIDS / 14**

Rooïbos 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 CAPPUCINO / 12**

**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**

**LIMONADE / 15**

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





## **EAUX MINÉRALES**

*MINERAL WATERS*

---

EVIAN, BADOIT ROUGE (33 CL) / 10

PERRIER (33 CL) / 10

EVIAN, BADOIT, CHATELDON (75 CL) / 12

## **BIÈRES EN BOUTEILLES**

*BOTTLED BEERS*

---

PILSNER BIO - DECK&DONOHUE / 16

TROUBLE #6 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*

---

**Croze-Hermitage** - Domaine Bott - 2023 / 19

**Alsace** - Riesling Engelgarten - Domaine Deiss - 2023 / 22

**Sancerre** - Alpha-Omega - Domaine Guilleraut-Fargette - 2022 / 23

**Chablis 1<sup>er</sup> cru** - Fourchaume - Domaine Vrignaud - 2022 / 26

**Meursault** - Domaine JM Bouzereau - 2022 / 34



## **VINS ROSÉS AU VERRE / 15CL**

*ROSÉ WINES BY THE GLASS*

---

**Côtes de Provence** - Château Minuty Rosé et Or - 2023 / 18

**Bandol** - Château Pibarnon - 2022 / 18

## **VINS ROUGES AU VERRE / 15CL**

*RED WINES BY THE GLASS*

---

**Bourgogne** - Pinot Noir - Domaine Gros Frère et Soeur - 2023 / 23

**Saint-Estèphe** - Château Tronquoy Lalande - 2017 / 24

**Saint-Joseph** - Domaine Grippa - 2023 / 25

**Savigny-lès-Beaune** - Domaine Patrick Javillier - 2022 / 28

**Chateauf-neuf-du-pape** - Clos Saint Jean - 2022 / 32

## **VINS MOELLEUX AU VERRE / 15CL**

*SWEET WINES BY THE GLASS*

---

**Alsace** - Vendange Tardive Gewurztraminer - Domaine Beyer - 2018 / 23



## 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 bitters, 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 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<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.

*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 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.*

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.*





EUROPE

ASIA

INDIAN OCEAN

AUSTRALIA

N

NW

NE

