

PETIT DÉJEUNER

BREAKFAST MENU



7H - 10H30

7 AM TO 10:30 AM

BUFFET PETIT DÉJEUNER AMÉRICAIN 62

AMERICAN BREAKFAST BUFFET

Boisson chaude au choix
Hot beverage to your taste

Jus pressé ou détox
Freshly squeezed juice or detox juice

Corbeille de viennoiseries et pains
French breakfast pastries and bread

Confitures et miel
Jams and honey

Salade de fruits frais
Fresh fruit salad

Yaourt
Yoghurt

Céréales au choix, porridge
ou granola maison (+5)
Cereals to your taste, oatmeal or
homemade granola (+5)

Œufs à votre convenance :
omelette, brouillés, au plat ou bénédicte
Eggs to your taste:
omelette, scrambled eggs, sunny side up
or benedict

Crêpes, gaufre, pancakes
French crepes , Belgian waffle, pancakes
ou / or

Brioche façon pain perdu (+10)
French toasts and caramel (+10)

Suppléments disponibles à la carte
Additional items available à la carte



LA FABULEUSE HISTOIRE DU CROISSANT THE SUCCESS STORY OF THE CROISSANT

Le croissant, emblème des boulangeries parisiennes, trouve ses origines en Autriche. Introduit à Paris au XVIII^e siècle par la reine Marie-Antoinette, il était à l'origine un «kipferl», une pâtisserie viennoise en forme de lune. Les boulangers français en ont perfectionné la recette, remplaçant la pâte levée par une pâte feuilletée beurrée. Symbole de l'art de vivre parisien, il est devenu un incontournable des petits-déjeuners, à déguster ici dans une recette signée par le Chef Pâtissier Nicolas Guercio et réalisée chaque matin dans les cuisines du Mandarin Oriental Lutetia, Paris.

The croissant, the emblem of Parisian bakeries, has its origins in Austria. Introduced to Paris in the 18th century by Queen Marie-Antoinette, it was originally a "kipferl", a Viennese moon-shaped pastry. French bakers perfected the recipe, replacing the leavened dough with buttered puff pastry. A symbol of Parisian art de vivre, it has become a breakfast staple, to be enjoyed here in a recipe signed by Pastry Chef Nicolas Guercio and made every morning in the kitchens of the Mandarin Oriental Lutetia, Paris.

WELLNESS BREAKFAST



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

Jus pressé ou détox du jour
Freshly squeezed juice or detox juice of the day

Corbeille de viennoiseries et pains sans gluten, confitures allégées et miel biologique
Breakfast gluten free pastries and breads, lightened jams and organic honey

-
Salade de fruits frais de saison

Seasonal fresh fruit salad

ou / or

Assiette de fruits rouges (+15)

Red fruits platter (+15)

ou / or

Assiette de fruits de saison tranchés (+10)

Seasonal fresh fruits platter (+10)

-
Açaï bowl myrtille, granola et fruits français biologiques

Blueberry Açaï bowl, granola organic French fruits

Yaourt : nature, maigre, vanille ou aux fruits

Yoghurt: plain, low fat, vanilla or with fruits

Pancake banane sans sucre et sans gluten

Sugar and gluten free banana pancake

Omelette blanche aux épinards ou blanc d'œuf brouillé

Spinach white omelet or scrambled egg white

ou / or

Avocat sur toast de pain Poilâne, grenade fraîche et coriandre

Avocado on Poilâne bread toast, fresh pomegranate and coriander

A LA CARTE A LA CARTE

BOULANGERIE BAKERY

Corbeille de trois viennoiseries et pains 12
French bakery basket (3 pieces) and mini-baguette bread

Sélection de toasts blancs, bruns et aux céréales 10
Selection of white, brown and multi-grain toasts

FRUITS FRAIS FRESH FRUITS

Salade de fruits frais 12
Fresh fruit salad

Assiette de fruits frais tranchés 19
Sliced fresh fruits

Sélection de fruits rouges 25
Fresh mixed berries

CREMERIE DAIRY

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

Sélection de fromages 16
Cheese selection



L'ART DE LA BAGUETTE PARISIENNE THE ART OF THE PARISIAN BAGUETTE

La baguette parisienne, star des boulangeries françaises, a émergé au début du XX^e siècle, notamment après une loi de 1920 interdisant aux boulangers de travailler avant 4 heures du matin. Ce changement a favorisé l'émergence de ce pain à la forme allongée à la cuisson rapide. La baguette est devenue un élément central de la vie quotidienne des français, et reste un symbole de l'artisanat et de la culture gastronomique française.

The Parisian baguette, star of French bakeries, emerged at the beginning of the 20th century, notably after a 1920 law forbade bakers to work before 4am. This change favored the emergence of this elongated, quick-baking bread. The baguette has become a central element of French daily life, and remains a symbol of French craftsmanship and gastronomic culture.

A LA CARTE A LA CARTE



CÉRÉALES CEREALS

Sélection de céréales 11 Choice of cereals	Granola fait maison 14 Homemade granola
All Bran, Special K, Chocapic, Rice Krispies, Smacks	Porridge au miel et aux raisins 14 Oatmeal with honey and raisins
Muesli sans gluten 13 Gluten free muesli	Bircher Muesli 14 Bircher Muesli

OEUFS EGGS

Œufs à votre convenance 18
Eggs to your taste

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

Accompagnements - Garnishes

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, cheese, veal
sausages, avocado or bresaola (+5)

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

Omelette au homard 38 (+20)
Lobster omelette

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

A LA CARTE A LA CARTE

SPÉCIALITÉS SPECIALTIES

Avocat sur toast de pain Poilâne,
grenade fraîche et coriandre 24
Avocado on Poilâne bread toast,
pomegranate and coriander

Avec œufs pochés 32
With poached eggs

Assiette de saumon fumé 27
Smoked salmon

Assiette de bresaola 22
Bresaola platter

Pancakes aux fruits rouges 16
Pancakes and red berries

Crêpes 16
French crepes

Gaufre 16
Belgian waffle

Brioche façon pain perdu et caramel 22
French toasts and caramel

Accompagnements - Sides
Sirop d'érable, confitures, sauce chocolat
ou crème légère
Maple syrup, jams, chocolate sauce or
light whipped cream



A LA RECHERCHE DU PAIN PERDU FRENCH TOAST : FROM FORGOTTEN TO UNFORGETTABLE

Tradition française depuis le Moyen Age, le pain perdu était une spécialité permettant d'utiliser le pain rassis. Trempé dans un mélange de lait, d'œufs et de sucre, puis doré à la poêle, ce plat simple offrait une solution gourmande et économique. Aujourd'hui, ce classique est revisité par les plus grands chefs, et constitue un emblème de la cuisine française. Notre Chef Pâtissier Nicolas Guercio en présente une version briochée accompagnée de caramel.

A French tradition since the Middle Ages, French toast was a specialty that made use of stale bread. Soaked in a mixture of milk, eggs and sugar, then browned in a frying pan, this simple dish offered a gourmet and economical solution. Today, this classic is revisited by the greatest Chefs, and is an emblem of French cuisine. Our Pastry Chef Nicolas Guercio presents a brioche variant with caramel.

A LA CARTE
A LA CARTE



BAR A JUS 15
JUICE BAR

JUS PRESSÉS MINUTE
FRESHLY SQUEEZED FRUIT JUICES

Orange, citron ou pamplemousse
Orange, lemon or grapefruit

JUS DÉTOX
DETOX JUICES

Jus détox à base de concombre
Cucumber based detox juice

Jus détox à base de betterave
Beetroot based detox juice

JUS ET NECTARS
JUICES AND NECTARS

Pomme, poire, ananas, abricot, raisin, framboise, mangue, tomate 15
Apple, pear, pineapple, apricot, grape, raspberry, mango or tomato

EAUX MINÉRALES
MINERAL WATERS

Evian 33 cl, Badoit Rouge 33 cl 9
Perrier 33 cl 10
Evian 75 cl, Badoit 75 cl 12

BOISSONS CHAUDES
HOT BEVERAGES



Ristretto, espresso ou décaféiné 6
Ristretto, espresso or decaffeinated

Double espresso 9

Café latte, cappuccino, mocaccino ou matcha latte 12

Chocolat chaud - Hot chocolate 15

Chocolat ou café viennois 15
Hot chocolate or coffee with whipped cream

Lait chaud ou froid 6
Hot or cold milk

SÉLECTION DE THÉS - PAR LYDIA GAUTIER
TEA SELECTION - BY LYDIA GAUTIER



THÉS VERTS - GREEN TEAS 14

KUKICHA - Thé japonais aux notes végétales
Japanese tea with herbal notes

GENMEICHA - Thé vert et riz grillé
Green tea with roasted rice

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 DAYT - Thé de Ceylan
Ceylan tea

COMTE GREY - Thé du Népal à la bergamote
Nepalese tea with bergamot

DARJEELING - Thé de printemps récolté au pied de l'Himalaya
Spring darjeeling picked down the Himalayas

INFUSIONS - HERBAL TEAS 14

Verveine ou camomille
Verbena or chamomile

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

T FOR KIDS - Rooïbos rouge à la vanille et cacao
Vanilla & cocoa red rooibos

MENTIONS LEGALES

LEGAL TERMS

Mandarin Oriental Lutetia, Paris et ses fournisseurs garantissent que les viandes Bovines, ovines et de volaille sont nées, élevées et abattues en France, Espagne, Italie, Irlande, Allemagne, Danemark et Pays-Bas.

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.

Mandarin Oriental Lutetia, Paris and its suppliers guarantee that the beef, sheep and poultry meat is born, raised and slaughtered in France, Spain, Italy, Ireland, Germany, Denmark and the Netherlands.

The list of allergens is available upon request.

The prices are in euros, taxes and service included. Payments by check are not accepted.