

**BOISSONS · DRINKS**

JUS FRAIS PRESSÉS · FRESH JUICES

Orange · Orange

Pamplemousse · Grapefruit

Jus détox · Detox juice

CAFÉS · COFFEES

Ristretto

Espresso

Double Espresso

Macchiato

Cappuccino

Café crème

Café Américain

THÉS · TEAS

Breakfast, Darjeeling, Earl Grey,  
4 Fruits Rouges, Goût Russe Douchka, Lapsang Souchong, Menthe,  
Jasmin, Sencha, Gunpowder, Passion de Fleur  
Breakfast, Darjeeling, Earl Grey, Red Berries, Russian Douchka Tea,  
Smoked Lapsang Souchong, Mint Tea, Green Jasmin,  
Sencha, Gunpowder, Flower Passion

INFUSIONS · HERBAL TEAS

Tisane Du Berger, Camomille, Tilleul, Verveine  
Herbal tea blend, Camomille, Linden, Verbena

LAITS VÉGÉTAUX · VEGETARIAN MILKS

Noisette · Hazelnut

Coco · Coconut

Avoine · Oat

Soja · Soy

Amande · Almond



*Petit-déjeuner*  
*Breakfast*



UNE MAISON 2L COLLECTION



CHÂTEAU DE FONSCOLOMBE



## PETIT-DÉJEUNER · BREAKFAST

7H30 - 10H30 · 7:30 AM - 10:30 AM

36€ PAR PERSONNE · 36€ PER PERSON

Assortiment de pains · Assortment of breads

Assortiment de viennoiseries · Assortment of pastries

Cake au chocolat, cake aux fruits, cake sans gluten  
Chocolate cake, fruit cake, gluten free cake

Brioches · Brioches

Pancakes · Pancakes

Œufs brouillés · Scrambled eggs

Œufs au plat et toast · Fried eggs and toast

Bacon grillé · Grilled bacon

Charcuteries · Cold cuts

Saumon fumé · Smoked salmon

Crudités (tomate, salade, concombre, fenouil)  
Crudités (tomato, salad, cucumber, fennel)

Œufs durs · Hard-boiled eggs

Fromages · Cheeses

Fromage blanc · Cottage cheese

Salade de fruits · Fruits salad

Fruits entiers · Plain fruits

Fruits tranchés · Sliced fruits

Fruits secs · Dried fruits

Yaourt · Yogurt

Céréales · Cereals

Assortiment de confitures, pâte à tartiner et miel  
Assorted jams, spreads and honey



## EN SUPPLÉMENT · AS A SUPPLEMENT

Omelette · Plain omelet 9 €

Omelette garnie (2 au choix: oignon, jambon, champignon, épinard, tomate, fromage) 12 €  
Garnished omelet (please choose 2: onion, ham, mushroom, spinach, tomato, cheese)

Œuf à la coque · Soft boiled eggs 9 €

Œuf Bénédicte, saumon ou bacon · Benedict egg with salmon or bacon 15 €

Œufs pochés et toast · Poached egg and toast 9 €

Œufs brouillés ou omelette à la truffe de saison 25 €  
Scrambled eggs or omelet with seasonal truffle

Avocado toast, œufs pochés et l'huile d'olive vierge 12 €  
Avocado toast with poached egg and virgin olive oil

Saucisse de veau ou volaille - 4 pièces · Veal or poultry sausages - 4 pieces 9 €

Caviar Oscière Prestige, Maison Kaviari, France, 20 grammes 75 €

Coupe de Champagne Deutz Classic Brut 25 €

Prix nets · Net prices

*Viandes UE. Tous nos plats sont susceptibles de contenir des traces de produits allergènes par contact du fait de la fabrication artisanale. Une carte est à votre disposition avec les allergènes contenus.*

*EU Meats. All our dishes and starters may contain traces of allergens due to artisanal manufacturing processes. A sheet with the allergens contained is available for your reference.*