

BOISSONS FROIDES · *COLD DRINKS*

JUS FRAIS · *FRESH JUICES*

Orange · *Orange*

Pamplemousse · *Grapefruit*

Jus détox · *Detox juice*

BOISSONS CHAUDES · *HOT DRINKS*

CAFÉS · *COFFEES*

Ristretto

Espresso

Double Espresso

Macchiato

Cappuccino

Café crème · *Coffee Cream*

Café Américain · *American Coffee*

THÉS ET INFUSIONS · *TEAS AND INFUSIONS*

Breakfast, Darjeeling, Earl Grey,

4 Fruits Rouges, Grand Goût Russe, Lapsang Souchong,

Menthe, Jasmin, Sencha, Gunpowder, Passion de Fleur,

Tisane Du Berger, Camomille, Tilleul, Verveine

LAITS VÉGÉTAUX · *VEGETABLE MILKS*

Noisette · *Hazelnut*

Coco · *Coconut*

Avoine · *Oats*

Soja · *Soy*

Amande · *Almond*



Petit-déjeuner
Breakfast



PETIT-DÉJEUNER

7h30 - 10h30
35€ par personne

- 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 · *Brioche*
- Pancakes · *Pancakes*
- Œufs brouillés · *Scrambled eggs*
- Bacon grillé · *Grilled bacon*
- Charcuteries · *Cold cuts*
- Saumon fumé · *Smoked salmon*
- Crudités (tomate salade concombre)
Crudités (tomato salad cucumber)
- Œufs durs · *Hard-boiled eggs*
- Fromages · *Cheeses*
- Fromage blanc · *Cottage cheese*
- Salade de fruits · *Fruits salad*
- Fruits tranchés · *Sliced fruit*
- Yaourt · *Yogurt*
- Céréales · *Cereals*
- Assortiment de confitures,
pâte à tartiner et miel
Assorted jams, spreads and honey
- Fruits secs · *Dried fruits*

Prix nets

Notre Chef utilise essentiellement des produits de saison d'une grande fraîcheur.
Certains plats peuvent manquer momentanément. Viandes d'origine UE . Tous nos plats et entrées 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.



BREAKFAST

7:30 am - 10:30 am
35€ per person

EN SUPPLÉMENT · AS A SUPPLEMENT

- | | | | |
|--|-----|---|-----|
| · Omelette · <i>Omelet</i> | 9€ | · Avocat à l'huile d'olive vierge
<i>Avocado with extra virgin olive oil</i> | 8€ |
| · Omelette garnie · <i>Garnished omelet</i> | 12€ | · Haricots à la Provençale
<i>Beans provencal style</i> | 8€ |
| · Œuf au plat et toast
<i>Fried eggs and toast</i> | 12€ | · Saucisse de veau ou volaille 4 pièces
<i>Veal or poultry sausage 4 pieces</i> | 9€ |
| · Œuf Bénédicte · <i>Benedict egg</i> | 12€ | · Assiette de cœur de saumon fumé
et citron
<i>Plate of smoked salmon heart
and lemon</i> | 11€ |
| · Œuf Bénédicte saumon ou bacon
<i>Benedict egg salmon or bacon</i> | 15€ | | |
| · Œufs pochés et toast
<i>Poached eggs and toast</i> | 9€ | | |
| · Avocado, toast et fromage
<i>Avocado toast with cheese</i> | 8€ | | |

Net prices

Our Chef primarily uses fresh, seasonal ingredients.
Some dishes may be temporarily unavailable. Meats from EU . All our dishes and starters are likely to contain traces of allergenic products by contact due to the artisanal production.
A card is at your disposal with the allergens contained.