

## PETIT DEJEUNER À LA CARTE

### BOISSONS / DRINKS

Café expresso, noisette, décaféiné <i>Espresso, noisette, decaffeinated</i>	10€
Café au lait, cappuccino, américain, chocolat chaud <i>Milk coffee, cappuccino, americano, hot chocolate</i>	12€
Thé English Breakfast, Earl Grey, Darjeeling, thé vert, verveine, menthe, tilleul... <i>English Breakfast, Earl Grey, Darjeeling, green tea, verbena, mint, linden tree...</i>	12€
Aqua Panna, San Pellegrino (1L)	12€
Coupe de Champagne (12cl) / <i>Glass of champagne</i>	19€
Mimosa	19€

### JUS DE FRUITS / FRUIT JUICE

Jus d'orange ou de pamplemousse pressé <i>Freshly squeezed orange or grapefruit juice</i>	12€
Jus naturel Benedetti « Bio local » (pomme, carotte, poire, pêche) <i>Benedetti apple, carrot, pear, peach juice</i>	10€
Jus vert maison / <i>Homemade green juice</i>	18€

### BOULANGERIE & CÉRÉALES / BAKERY & CEREALS

Assortiment de viennoiseries, pain frais et grillé <i>Assortment of puff pastries, fresh bread &amp; toasts</i>	14€
Porridge	9€
Céréales / <i>Cereal</i>	8€

### OEUFS / EGGS

Oeufs à la coque (1 ou 2 pièces) / <i>Soft boiled egg (1 or 2)</i>	4€ / 8€
Oeuf dur / <i>Hard-boiled egg</i>	4€
Brouillés / <i>Scrambled eggs</i>	8€
Oeufs sur le plat / <i>Fried eggs</i>	8€

### OMELETTE

2 garnitures au choix incluses / <i>2 garnishes included</i>	12€
Jambon, bacon, fromage, champignons, herbes, légumes <i>Ham, bacon, cheese, mushrooms, herbs, vegetables</i>	

Ingrédient supplémentaire / <i>Extra ingredient</i>	3€
---	----

### TERRE & MER / LAND & SEA

Assiette de fromages / <i>Assortment of cheeses</i>	12€
Assiette de charcuterie / <i>Cold cut platter</i>	12€
Assortiment de charcuterie et fromages / <i>Cold cut and cheeses assortment</i>	18€
Assiette de saumon fumé / <i>Smoked salmon platter</i>	18€

### YAOURTS, FRUITS, ETC... / YOGURT, FRUITS, ETC...

Yaourt - Fromage blanc / <i>Yogurt - Fresh soft cheese</i>	6€
Compote de pommes - poires / <i>Apple &amp; pear compote</i>	9€
Salade de fruits / <i>Fruit salad</i>	12€
Coupe de fruits rouges selon saison / <i>Seasonal red fruits</i>	15€

## AVOCADO TOAST

Écrasé d'avocat sur pain de campagne grillé / <i>Crushed Avocado on Toasted Rustic Bread</i>	17€
Oeuf mollet / <i>Soft-boiled egg</i>	19€
Saumon / <i>Salmon</i>	21€

## PETIT DEJEUNER BUFFET

55 € par personne / per person

Le petit déjeuner est servi de 7h à 11h00 / *Breakfast is served from 7 to 11.00am*

Café, expresso, cappuccino  
*Coffee, espresso, cappuccino*

Chocolat chaud, Lait chaud, Lait froid  
*Hot chocolate, Hot milk, cold milk*

Jus d'orange ou de pamplemousse pressé  
*Freshly squeezed orange or grapefruit juice*

Jus de pomme, jus d'ananas, jus de tomate  
*Apple juice, pineapple juice, tomato juice*

Thés English Breakfast, Earl Grey, Darjeeling, thé vert  
*English breakfast, Earl Grey, Darjeeling, green tea*

Oeufs brouillés, à la coque, au plat,  
bacon, saucisse  
*Scrambled eggs, soft-boiled eggs,  
fried eggs, bacon, sausage*

Assortiment de charcuterie - fromages choisis  
*Assortment of cold cuts - selected cheeses*

Saumon fumé / *Smoked salmon*

Panier de fruits frais / *Fresh fruits*

Compote de fruits de saison  
*Apple & pear compote*

Salade de Fruits / *Fruit salad*

Assortiment de viennoiseries, pain frais et grillé  
*Assortment of puff pastries, fresh bread & toasts*

Pâtisseries maison / *Home made pastries*

Céréales / *Cereal*

Assortiment de confitures et miels BIO  
*Assortment of jams and organic honey*

Assortiment de cakes et fruits secs  
*Assortment of cakes and dry fruits*

Yaourt - Fromage blanc  
*Yogourt - Fresh soft cheese*