

Petit Déjeuner *Breakfast*

Servi de 7h à 10h30 la semaine et jusqu'à 11h le week-end
Served from 7am to 10:30am on weekdays and until 11am at weekends

Prix nets – Net prices

Nous acceptons les paiements en espèces ou CB
Cash or credit card are accepted

Liste des allergènes disponible sur demande
Allergen informations available upon request

LE PETIT DEJEUNER / 35€

Servi à table

La boisson chaude   

Cafés, thés, infusions ou chocolat chaud maison

Les œufs de plein air de la ferme du Bertholon 

Cuisinés par 2 à votre convenance (brouillés, au plat, omelette, pochés ou à la coque)

Garnitures au choix : Avocat, Bacon anglais traditionnel, champignons, fromage, fines herbes, haricots blancs à la tomate, oignons, tomates, Saucisse Anglaise artisanale

Les Œufs Bénédicte (+6€ en supplément) 

Avec sauce hollandaise préparé à la minute, garniture au choix

Avocado toast (+6€ en supplément) 

Pain au levain toasté et avocat frais, préparé à la minute, garniture au choix, supplément œuf poché 2€

Le Porridge traditionnel 

Flocons d'avoine préparé avec de l'eau et du lait à votre préférence (entier, demi-écrémé ou végétal)

La gourmandise du matin 

Demandez la recette du jour, préparée par notre chef

La coupe de champagne *Perrier Jouët Grand Brut* (+20€ supplément)

Au buffet

Le jus de fruits frais pressés à froid *Orange, pamplemousse ou pomme*

La corbeille du boulanger

Les yaourts

Les céréales bio

Les fruits *en salade, entiers ou compote*

La sélection de fromages et charcuteries

A disposition sur demande

Sans gluten : céréales, pain et pâtisseries

Lait : entier, demi écrémé, soja, amande ou avoine

BREAKFAST / 35€

Table Service

Hot beverage   

Coffees, teas, infusions or homemade hot chocolate

Free-range eggs from “ferme du Bertholon” 

Two Eggs made to your liking (Scrambled, sunny-side, omelette, poached or boiled)

With your choice of side dishes: Avocado, traditional English bacon, mushrooms, cheese, herbs, baked beans with tomatoes, onions, tomatoes, English-style sausages

Eggs Benedict (+6€ extra) 

With freshly-made hollandaise sauce, garniture of your choice

Avocado toast (+6€ extra) 

Freshly-made toasted sourdough bread with fresh avocado, garniture of your choice, extra poached egg 2€

Traditional Porridge 

Oatmeal prepared with water and your choice of milk (whole, semi-skimmed or plant-based)

Breakfast specialties 

Ask for the daily treat, prepared by our chef

A glass of *Perrier Jouët* Grand Brut champagne (+20€ extra)

At the buffet

Fresh pressed fruit juices *Orange, grapefruit or apple*

Assorted bakery basket,

Yogurts

Organic cereals

Fruits *Whole, compote or salad*

Cheese and cold meat selection

Upon Request

Gluten-free : cereals, bread and pastries

Milk : whole, semi-skimmed, soy, almond or oat