

## **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