

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 / 38€

Servi à table

Nos délices éphémères

Incontournables sucrés au fil des jours, crêpes, gaufres ou pancakes

Garniture au choix : Caramel, fruits rouges, chocolat


Recette de la semaine (+8€ en supplément)

Notre chef vous fait découvrir une recette d'œuf classique ou revisitée au fil des saisons

Boisson chaude



Cafés, thés, infusions ou chocolat chaud maison


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

Œufs Bénédicte (+6€ en supplément) 

Avec sauce hollandaise préparé à la minute, garniture au choix

Tartine à l'avocat (+6€ en supplément) 

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

Porridge traditionnel 

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

Mimosa (+14€ en supplément)

Jus d'orange frais et Champagne

Au buffet

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

Pains au levain et farines Bio, viennoiseries au beurre AOP

Yaourts laiterie Beillevaire

Céréales bio

Fruits *en salade, entiers ou compote*

Sélection de fromages fermiers et charcuteries artisanales

A disposition sur demande

Sans gluten : céréales, pain et pâtisseries

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

Prix nets, service inclus

*Villa Maïa s'engage pour réduire son impact sur l'environnement
Aidez-nous à réduire le gaspillage alimentaire*

BREAKFAST / 38€

Table Service

Daily specials

The sweet essentials throughout the days, crepes, waffles or pancakes

Topping of your choice: Caramel, red fruits, chocolate


The recipe of the week (+€8 extra)

Our chef will introduce you to a classic egg recipe or one revisited throughout the season

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)

Mimosa (+14€ extra)

Fresh pressed orange juice and Champagne

At the buffet

Fresh pressed fruit juices *Orange, grapefruit or apple*

Sourdough breads and organic flours, pastries with AOP butter

Beillevaire dairy 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

Net prices, service included

Villa Maïa is committed to reducing its impact on the environment

Help us reduce food waste