



À LA CARTE

LES SAVEURS

Salade de fruits frais 12

Corbeille du boulanger : sélection de pains et viennoiseries 8

Croissant ou pains au chocolat 4

Sélection de céréales : granola maison, corn flakes, crunchy muesli 6

Yaourt nature, yaourt aux fruits, fromage blanc 6

Porridge et banane caramélisée (au lait ou à l'eau) 14

Pancakes au sirop d'érable 14

Toast d'avocat 16

Les œufs BIO nature : omelette, au plat, brouillés 12

Les œufs BIO garnis selon votre choix 15

Accompagnements au choix : bacon, saucisses de volaille, pomme de terre, tomates provençales, champignons



LES BOISSONS

Jus de fruits frais : orange, citron 10

Espresso, décaféiné 5

Café Américain 8

Cappuccino, café crème, double espresso, latte macchiato 10

Sélection de thés et d'infusions BIO Georges Cannon 10

Chocolat chaud Valrhona 10



La liste des allergènes est disponible auprès de notre maître d'hôtel.

Prix Net en Euro - TVA et Service Compris

À LA CARTE

THE FLAVOURS

Fresh fruits salad 12

Baker's basket: selection of breads and pastries 8

Croissant or pain au chocolat 4

Selection of cereals : homemade granola, corn flakes, crunchy muesli 6

Plain yogurt, fruit yogurt, cottage cheese 6

Porridge and caramelized banana (with milk or water) 14

Pancakes with maple syrup 14

Avocado toast 16

Plain organic eggs cooked: (omelette, fried, scramble) 12

Organic eggs according to your choice 15

Side dishes of your choice: bacon, poultry sausage, potatoes, provençal tomatoes, mushrooms

DRINKS

Fresh juice: orange, lemon 10

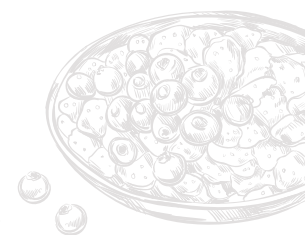
Espresso, decaffeinated 5

American coffee 8

Cappuccino, coffee with cream, double espresso, latte macchiato 10

Selection of organic tea and infusions Georges Cannon 10

Hot chocolate Valrhona 10



List of allergens available, ask to your restaurant team.

Net Rates in Euro - VAT and Service Included



PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL 24

Boisson chaude
Jus de fruits frais
Corbeille du boulanger : pains et viennoiseries
Yaourt nature ou fruits
Céréales ou salade de fruits
Sélection de confiture et miel

PETIT-DÉJEUNER BUFFET 38

LES ŒUFS BIO

Œufs cuisinés à votre convenance, brouillés, en omelette, au plat ou pochés avec les garnitures de votre choix

LES DOUCEURS

Pancakes, corbeille du boulanger, sélection de fruits de saison, confitures et miels, pâtisseries maison, granola maison et autres céréales, pain sans gluten

LES PIÈCES SALÉES

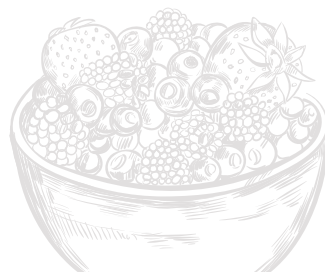
Sélection de charcuteries chaudes et froides, fromages affinés AOP, saumon Gravelax, accompagnements chauds et d'autres produits de saison

LES BOISSONS

Jus de fruits frais, boissons chaudes, bar à laits végétaux, eaux minérales, eau detox

La liste des allergènes est disponible auprès de notre maître d'hôtel.

Prix Net en Euro - TVA et Service Compris



PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL 24

Hot beverage
Fresh fruit juice
Selection of pastries: breads and pastries
Plain or fruit yogurt
Cereals or fresh fruit salad
Selection of jam and honey

BUFFET BREAKFAST 38

ORGANIC EGGS

Eggs cooked at your convenience, scrambled, omelette, fried or poached with your choice of toppings

SWEET TOOTH

Pancakes, selection of pastries, seasonal fruits, jam and honey, homemade cakes, cereals, and gluten free bread

SALTY TOOTH

Selection of cold and hot meats, French cheese plate, Gravelax salmon, hot toppings, other seasonal products

DRINKS

Fresh fruit juice, hot drinks, vegetable milks bar, mineral water, detox water

List of allergens available, ask to your restaurant team.

Net Rates in Euro - VAT and Service Included

