



## *Un matin à Fonscolombe*

### **PETIT DÉJEUNER CLASSIQUE** 26 € *CONTINENTAL BREAKFAST*

Thés Mariages Frères . *Mariages Frères*

Cafés . *Coffee*

Orange pressée . *Freshly squeezed orange juice*

Salade de fruits de saison . *Seasonal fruits plate*

Yaourt nature . *Plain yoghurt*

Yaourt aux fruits . *Fruits yoghurt*

Fromage blanc allégé . *Low-fat cottage cheese*

Croissant, pain au chocolat . *Croissant, chocolate croissant*

Pain baguette . *Bread*

Brioche maison . *Home made brioche*

Pain sans gluten . *Gluten-free bread*

Toasts blancs . *White toasts*

Toasts bruns . *Whole wheat toasts*

## Petit déjeuner à la carte

*A la carte breakfast*

### JUS DE FRUITS ET DE LÉGUMES 9€

*FRUIT AND VEGETABLE JUICE*

Orange pressée . *Freshly squeezed orange juice*

Citron pressée . *Freshly squeezed lemon juice*

Pamplemousse pressée . *Freshly squeezed grapefruit juice*

Pomme . *Apple juice*

Grenade bio . *Organic pomegranate juice*

Carotte bio . *Organic carrot juice*

### BOISSON CHAUDES . *HOT BEVERAGES*

*CAFÉS . COFFEE*

Espresso . *Espresso* 5€

Double espresso . *Double espresso* 7€

Américain . *American coffee* 7€

Décaféiné . *Decaffeinated coffee* 5€

Cappuccino . *Cappuccino* 7€

### THÉS MARIAGE FRÈRES . *MARIAGE FRÈRES TEAS* 7€

*THÉS NOIRS . BLACK TEA*

French Breakfast, Earl Grey, Darjeeling, Ceylan

*THÉS VERTS . GREEN TEA*

Vert Provence, Fuji-Yama,

Vert au jasmin . *Jasmin green tea,*

*INFUSION BIO . ORGANIC HERBAL TEA*

*CHOCOLAT CHAUD . HOT CHOCOLATE* 7€

*LAITS . MILK* 5€

Lait de vache demi-écrémé . *Semi-skimmed cow milk*

Lait d'amande . *Almond milk*

Lait de soja . *Soy milk*

## Petit déjeuner à la carte

*A la carte breakfast*

### BOULANGERIE . *BAKERY*

Corbeille du boulanger . *Baker's basket* 7€

*Croissant, pain au chocolat . Croissant, chocolate croissant*

Pains sans gluten, beurre, confitures . *Gluten-free bread, butter, jams* 7€

Toasts blancs . *White toasts* 4€

Toasts bruns . *Whole wheat toasts* 4€

*SALÉ . MEAT & FISH*

Saumon fumé . *Smoked salmon* 10€

Haddock fumé . *Smoked haddock* 10€

Poitrine fumée . *Bacon* 9€

Saucisse de veau . *Veal Sausage* 9€

Jambon aux herbes . *Roasted ham with herbs* 8€

Jambon de Parme . *Parma ham* 10€

*FRUITS . FRUITS*

Assiette de fruits de saisons . *Seasonal fruits plate* 10€

Salade de fruits . *Fruits salad* 10€

*CÉRÉALES BIO . ORGANICS CEREALS* 6€

Flocons d'avoines\* . *Oatmeal\**

Bran Flakes

Corn Flakes

Choco Rice Krispies

Muesli sans gluten . *Gluten-free Muesli*

Bircher Muesli . *Bircher Muesli*

\*Servi avec de l'eau ou avec du lait . *Served with water or milk*

# Petit déjeuner à la carte

## *A la carte breakfast*

### LAITAGES . *DIARY*

Yaourt nature . *Plain yoghurt* 5€

Yaourt aux fruits . *Fruit yoghurt* 5€

Fromage blanc allégé . *Low-fat cottage cheese* 6€

Sélection de fromages des fermes voisines . *Local cheese plate* 12€

### ŒUFS . *EGGS* 10€

À la coque . *Soft boiled eggs*

Au plat . *Sunny side eggs*

Oeufs Bénédicte (saumon fumé ou poitrine fumé)  
*Eggs Benedict (smoked salmon or bacon)*

Brouillés . *Scrambled eggs*

Omelette . *Omelet*

Poché . *Poached eggs*

### GARNITURES . *SIDE ORDERS* 4€

Fromage . *Cheese*

Jambon aux herbes . *Roasted ham with herbs*

Poitrine fumée . *Bacon*

Saucisse de veau . *Veal sausage*

Tomates . *Tomatoes*

Champignons . *Mushrooms*

Saumon Fumé . *Smoked salmon suppl.* + 4€

