

PETIT DÉJEUNER À LA CARTE . A LA CARTE BREAKFAST

FRUITS . *FRUITS* 9 €

Assiette de fruits de saison ou salade de fruits
Seasonal fruits plate or fruits salad

LAITAGES . *DIARY*

Yaourts nature ou aux fruits . *Plain or fruit yoghurts* 5 €
Fromage blanc allégé . *Low-fat cottage cheese* 6 €
Sélection de fromages . *Local cheese plate* 12 €

SALÉ . *MEAT & FISH*

Saumon fumé ou Haddock fumé . *Salmon or Haddock smoked* 10 €
Poitrine fumé . *Bacon* 9 €
Saucisse de veau . *Veal sausage* 9 €
Jambon aux herbes . *Roasted ham with herbs* 8 €
Jambon de Parme . *Parma ham* 10 €

ŒUFS . *EGGS* 9 €

A la coque . *Soft boiled eggs*
Au plat . *Sunny side eggs*
Brouillés . *Scrambled eggs*
Omelette . *Omelet*
Poché . *Poached eggs*
Œufs Bénédicte (saumon fumé ou poitrine fumé)
Eggs Benedict (smoked salmon or bacon)

GARNITURES . *SIDE ORDERS*

Fromage ou jambon aux herbes ou poitrine fumée
ou saucisse de veau ou tomates ou champignons
Saumon fumée (*supplément 4 €*)
Cheese or Roasted ham with herbs, Bacon
Or Veal sausage or Tomatoes or Mushrooms
Smoked Salmon (suppl + 4€)

PETIT DÉJEUNER CONTINENTAL CONTINENTAL BREAKFAST 26 €

BOISSON CHAUDES . *HOT BEVERAGES*

CAFÉS . *COFFEE*

Café américain, espresso café, décaféiné,
chocolat chaud lait, crème, lait de soja
American coffee, espresso, decaffeinated coffee,
hot chocolate milk, cream, soya milk

THÉS . *TEAS*

French Breakfast Earl Grey, Darjeeling, vert Provence, vert Fuji-Yama,
thé noir Marco Polo, thé noir Ceylan O.P, thé noir fumé Lapsang
«Genmaicha» thé Japonais, mélange de riz grillé et de poudre de thé vert
French Breakfast Earl Grey, Darjeeling, green Provence, green Fuji-Yama,
black Ceylan O.P, smoked Lapsang Japanese tea
«Genmaicha», grilled rice and green tea powder

LE PANIER DU BOULANGER . *BAKER'S BASKET*

Pains et viennoiseries, brioche maison, toast pain blanc et complet
Bread and pastries, home made brioche, white and wholemeal toast

JUS DE FRUITS FRAIS . *FRESH FRUITS JUICES*

Orange, pamplemousse ou citron . *Orange, grapefruit or lemon*

SALADE DE FRUITS MAISON . *HOMEMADE FRUITS SALAD*

PETIT DÉJEUNER AMÉRICAIN AMERICAN BREAKFAST 28 €

PETIT DÉJEUNER CONTINENTAL AVEC . *CONTINENTAL BREAKFAST WITH*

Yaourts ou fromage blanc allégé,
Crêpes avec sirop d'érables,
Deux œufs au plat, brouillés ou en omelette
avec bacon ou jambon blanc
ou saucisses de veau ou concassée de tomates
ou champignons ou fromage
Yoghurts or low-fat cottage cheese,
Crepe with mapple syrup,
Choice of two eggs: fried, scrambled or in omelette
with bacon or ham
or veal sausages, or chopped tomatoes
or mushrooms or cheese



PETIT DÉJEUNER BIO
ORGANIC BREAKFAST 24 €

BOISSON CHAUDES . *HOT BEVERAGES*

LAITS . *MILK*

Lait de vache demi-écrémé, lait de soja
Semi-skimmed cow milk, soy milk

THÉS - INFUSIONS . *TEAS - HERBAL TEAS*

Thé vert Sencha, Tisane Detox, Tisane Minceur
Sencha Green tea, Detox herbal tea, Diet herbal tea

LE PANIER DU BOULANGER . *BAKER'S BASKET*

Pains sans gluten, pain complet
Gluten-free bread and wholemeal toast

JUS DETOX . *DETOX JUICES*

Jus vert, jus de betterave, jus de grenade bio
Green juice, red beetroot juice, organic pomegranate juice

CÉRÉALES BIO . *ORGANIC CEREALS*

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

Bran flakes, Corn flakes, Choco rice krispies
Flocons d'avoines, muesli sans gluten, Bircher muesli
Oatmeal, Gluten-free muesli, Bircher muesli

FRUITS ET LÉGUMES . *FRUITS AND VEGETABLES*

Assiette de fruits de saison ou avocat tout simplement tranché
Seasonal fruit plate or sliced avocado



PETIT DÉJEUNER À LA CARTE . A LA CARTE BREAKFAST

BOISSON CHAUDES . *HOT BEVERAGES*

CAFÉS . *COFFEE*

Café américain, expresso café, décaféiné 5 €
American coffee, espresso, decaffeinated coffee

Chocolat chaud, cappuccino 7 €
Hot chocolate, cappuccino

Lait de vache demi-écrémé, d'amandes ou soja 5 €
Semi-skimmed cow milk, almond milk or soy milk

THÉS . *TEAS* 7 €

French Breakfast Earl Grey, Darjeeling, vert Provence, vert Fuji-Yama,
thé noir Marco Polo, thé noir Ceylan O.P, thé noir fumé Lapsang
«Genmaicha» thé Japonais, mélange de riz grillé et de poudre de thé vert
*French Breakfast Earl Grey, Darjeeling, green Provence,
green Fuji-Yama, black Ceylan O.P, smoked Lapsang
Japanese tea «Genmaicha», grilled rice and green tea powder*

INFUSIONS BIO . *ORGANIC HERBAL TEA* 7 €

Ligne, Detox, Provence, Douceur, Evasion

JUS DE FRUITS ET LÉGUMES . *FRUITS AND VEGETABLES JUICES* 9 €

Orange, pamplemousse ou citron pressés
Freshly squeezed orange, grapefruit or lemon

Pomme, grenade bio ou carotte bio
Apple, organic pomegranate or organic carrot

BOULANGERIES ET CONFITURES . *BAKERY AND JAMS*

Pains et viennoiseries, brioche maison 8 €
Bread and pastries, home made brioche

Toasts blancs ou complets 4 €
White or whole wheat toasts

Pain sans gluten 4 €
Gluten-free bread

CÉRÉALES BIO . *ORGANIC CEREALS* 6 €

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

Bran flakes, Corn flakes, Choco rice krispies
Flocons d'avoines, muesli sans gluten, Bircher muesli
Oatmeal, Gluten-free muesli, Bircher muesli