

PETIT-DÉJEUNER À LA CARTE

«À la carte» *Breakfast*

Servi de 7 heures à 12 heures . Served from 7:00 a.m to 12:00 a.m.

BOISSONS CHAUDES

Hot drinks

Expresso / <i>Espresso</i>	4€
Café américain, Décaféiné / <i>Coffee, Decaffeinated</i>	5€
Thé (Ceylan, Earl Grey, Darjeeling) / <i>Tea (Ceylan, Earl Grey, Darjeeling)</i>	6€
Chocolat chaud / <i>Hot chocolate</i>	6€
Cappucino, latte / <i>Cappuccino, latte</i>	6€

ASSORTIMENT DE VIENNOISERIES

Bakery basket selection

Petits pains, croissant, brioche, pain au chocolat, pain aux raisins <i>Bread rolls, croissant, brioche, chocolate roll, raisin bun</i>	15€
--	-----

JUS DE FRUIT

Fruit juices

Jus de fruits frais (orange, pamplemousse) <i>Freshly squeezed (orange, grapefruit)</i>	12€
Fraise, pomme, tomate, poire <i>Strawberry, apple, tomato, pear</i>	12€

CÉRÉALES, FRUITS, YAOURTS

Cereals, Fruits, Yogurts

Porridge, all bran, rice krispies, muesli, corn flakes	5€
Yaourt nature / <i>Plain yogurt</i>	4€
Yaourt aux fruits / <i>Fruit yogurt</i>	5€
Salade de fruits frais / <i>Fresh fruit salad</i>	10€
Assiette de fruits de saison / <i>Seasonal fruit platter</i>	15€
Fromage blanc / <i>Cream cheese</i>	8€

OEUFS NATURE

Plain Eggs

À la coque (2 pièces) / <i>Boiled eggs</i>	6€
Au plat, pochés, brouillés, omelette <i>Fried eggs, poached, scrambled, omelette</i>	9€

OEUFS GARNIS

Plain Eggs served with

Au choix bacon, saucisses, jambon, fromage <i>Choice of bacon, sausages, ham, cheese</i>	12€
---	-----



PETITS - DÉJEUNERS

Breakfast

Servi de 7 heures à 12 heures . Served from 7:00 to 12:00 am

PETIT-DÉJEUNER CLASSIQUE

38€

Classic breakfast

Café américain, Espresso, Cappuccino, Chocolat

Thé (Ceylan, Earl Grey, Darjeeling)

Corbeille du boulanger: assortiment de viennoiseries, petits pains, beurre, confitures et miel

Jus de fruits frais (orange, pamplemousse)

Yaourt nature

Œufs (au plat, brouillés, omelette, coque)

Coffee, Espresso, Cappuccino, Hot Chocolate, Tea (Ceylan, Earl Grey, Darjeeling)

The baker's basket: bakery selection, bread rolls, butter, jams & honey

Freshly squeezed fruit juice (orange, grapefruit)

Plain yogurt

Eggs (fried, scrambled, omelette, boiled)

PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL ET DIÉTÉTIQUE

38€

Light & healthy Continental breakfast

Café américain, Espresso, Cappuccino, Chocolat,

Thé (Ceylan, Earl Grey, Darjeeling)

Pain complet, craquottes au froment, beurre et confiture allégés

Jus de fruits frais (orange, pamplemousse)

Yaourt nature 0%

Salade de fruits frais sans sucre

Coffee, Espresso, Cappuccino, Hot Chocolate, Tea (Ceylan, Earl Grey, Darjeeling)

Whole wheat bread, wheat craquette, low-fat butter & low-calorie-jam

Freshly squeezed fruit juice (orange, grapefruit)

Fat free yogurt

Sugar-free fresh fruit salad

CARTE ROOM SERVICE AUTOMNE / HIVER

Autumn / Winter

Les plats 🍴 peuvent être servis de 23 heures à 7 heures
Dishes with 🍴 are available between 11:00 pm to 7:00 am

LES SOUPES ET POTAGES

Soups

Velouté de potiron à l'ancienne / *Pumpkin soup*

17€

Soupe à l'oignon gratinée au gruyère / *Onion soup with cheese*

19€

LES SANDWICHES

Sandwiches

Club sandwich

28€

Bagel au sésame, Philadelphia, saumon, sucrine et aneth
Sesame bagel, Philadelphia cheese, salmon, salad and dill

27€

Cheesburger Black Angus

29€

LES ENTRÉES

Starters

Salade César au blanc de volaille juste snacké
Chicken Caesar salad

26€

Carpaccio de bœuf, salade frisée fine, artichauts,
Parmesan, râpée de truffe
Beef carpaccio, salad, artichokes, Parmesan, truffle

29€

🍴 Sardines vintage à l'huile, pain de campagne grillé et beurre
Sardine, toasted bread and butter

21€

🍴 Terrine de foie gras, pulpe de coing
Foie gras terrine, quince pulp

26€

🍴 Assiette de charcuterie ibérique
Assortment of iberian cold cuts

29€

CARTE ROOM SERVICE AUTOMNE / HIVER

Autumn / Winter

Les plats 🍴 peuvent être servis de 23 heures à 7 heures
Dishes with 🍴 are available between 11:00 pm to 7:00 am

LES PÂTES ET RISOTTO

Pasta & Risotto

🍴 Penne artisanales à l'arrabiata
Penne arrabiata

21€

Linguine bolognaise
Bolognese linguine

23€

Risotto aux truffes selon l'arrivage
Truffle risotto

38€

LES POISSONS ET VIANDES

Fish & meat

Filet de daurade royale, légumes oubliés, bouillon crémeux
Sea bream fillet, seasonal vegetables

35€

Joue de bœuf braisée, pommes de terre purée
Ox cheek, potato purée

29€

Entrecôte, frites, salade verte
Beef entrecôte, French fries, green salad

45€

LES FROMAGES ET DESSERTS

Desserts

🍴 Assiette de fromages affinés
Assortment of cheeses

21€

Crème au chocolat de Madagascar
Chocolate cream

15€

🍴 Assiette de fruits frais de saison
Seasonal fruit platter

15€

Eclair au café
Coffee éclair

12€

Tarte au citron meringuée
Lemon meringue tart

12€