



## PETIT DEJEUNER CONTINENTAL...42€

### Jus de fruits frais

Orange, pamplemousse, jus du jour

### Cafés

Américano, expresso, décaféiné, cappuccino, chocolat au lait

### Thés

Darjeeling, Breakfast, Earl Grey, Thé Vert, Casablanca

### Corbeille du boulanger

Baguette française, baguette céréales, pain céréales, croissants, pain au chocolat

### Confitures et miel Alain Millat

### Beurre doux ou salé

### Yaourts

Nature, aux fruits, au lait de soja aromatisé

### Fromage blanc 0%

### Fruits secs

### Salade de fruits et fruits frais

### Œufs organiques

Au plat, brouillés ou à la coque et mouillettes,  
Omelette nature, jambon blanc ou jambon fromage,  
Œuf bénédicte au jambon ou saumon (supplément 5€ )

**Œufs brouillés à la truffe et au parmesan**

**25€**

**Œufs coques au caviar Oscière maison Petrossian**

**49€**

### Pancake, gaufre, pain perdu

### Céréales et porridge

Cornflakes, céréales au chocolat, muesli, granola maison, céréales sans gluten

### Les assiettes

Assiette de bacon, assiette de jambon de pays, assiette de jambon blanc,  
assiette de fromage, assiette de saumon fumé

## BIEN-ÊTRE

**Notre Budwig au lait de coco, graines de Chia et baies de Goji**

**6€**

**Açaï Bowl au fromage blanc 0% baies d'açaï et baies de Goji et banane**

**6€**

**Toast à l'avocat, pousses de moutarde, huile d'avocat**

**6€**

**Pour votre petit déjeuner équilibré nous vous proposons des shakes aux protéines de quinoa bio**

**- Pomme fruit, sirop d'érable et beurre de cacahuète**

**12€**

**- Banane, maca, épinard**

**12€**

**- Exotique, chocolat, cannelle, noix de macadamia, banane, passion**

**12€**



## BREAKFAST...42€

### Fresh Juices

Orange, grapefruit, juice of the day

### Coffees

Americano, espresso, decaffeinated, cappuccino, chocolate with milk

### Teas

Darjeeling, English Breakfast, Earl Grey, Green Tea

### Fresh pastries

French baguette, wholegrain baguette, wholegrain sliced bread, rye, croissants, chocolate croissants, cake of the day

### Jam and honey by Alain Millat

### Butter or salted butter

### Yoghurt

Plain, fruit, soy milk, non-fat yoghurt

### Cereals

Porridge, cereals, cornflakes, chocolate muesli, mix honey muesli, crispy muesli with dry red fruits, gluten free cereal

### Fruit salad and fresh fruits

### Organic eggs

Fried, boiled egg, scrambled, plain omelet, ham omelet, cheese omelet, ham or salmon egg benedict ( supplément 5€ )

**Scrambled eggs with truffle and parmesan**

**25€**

**Soft Boiled eggs with Osciette Caviar from the Petrossian**

**49€**

### Pancake, Waffle, French toast

### Cereal and porridge

Cornflakes, chocolate cereals, muesli, homemade granola, gluten free cereals

### Savory

Bacon, cured ham, cooked ham, smoked salmon, plate of cheese

## HEALTHY BREAKFAST

**Our chia and wolfberry Pudwig made with coconut milk**

**6€**

**Acai Bowl with non fat cottage cheese, with acai berries, Goji and banana**

**6€**

**Avocado toast, mustard spouts, pink radish and olive oil, on a cereals toast**

**6€**

**For your balanced breakfast we are proposing organic quinoa protein shakes**

**- Apple fruit, maple syrup and peanut butter**

**12€**

**- Banana, Maca, spinach**

**12€**

**- Exotic, chocolate, cinnamon, macadamia nut, banana and passion fruit**

**12€**