

le buffet the buffet

Nous vous proposons un buffet petit-déjeuner adapté à tous les régimes alimentaires (sans gluten, sans lactose, végétarien, végétalien), qui rassemble une sélection de produits BIO et locaux choisis avec soin par le chef Mathieu Charrois auprès de producteurs à l'agriculture raisonnée.

We are pleased to present our breakfast buffet, geared to all tastes and diets (gluten-free, lactose-free, vegetarian and vegan) with a selection of organic and local produce, carefully chosen by Chef Mathieu Charrois, from reliable farmers, using integrated farming techniques.

À la commande et inclus dans votre buffet petit-déjeuner :
To order and included in your breakfast buffet offer

Œufs au plat

Sunny-side up

Œufs retournés

Fried eggs

Œufs à la coque

Boiled eggs

Œufs pochés nature

Plain poached eggs

Omelettes

Omelettes

avec au choix bacon, jambon blanc, fromage, dinde, oignons, champignons, herbes fraîches, tomates concassées.

with a choice of bacon, ham, cheese, turkey, onions, mushrooms, fresh herbs, chopped tomatoes.

Pour toute question n'hésitez pas à vous adresser à nos équipes.

For any further information, please ask a member of the staff.

Nous vous souhaitons un excellent petit-déjeuner !

Enjoy your breakfast!

les cafés

coffees

Cappuccino

Noisette

Coffee with dash of milk

Café crème

Coffee with foamed milk

Macchiato

Décaféiné

Decaffeinated

Café moulu

Grounded coffee

Latte

Espresso

les laits

milks

Lait de soja

Soy milk

Lait entier

Whole milk

Lait écrémé

Skim milk

Lait demi-écrémé

Semi-skim milk

Lait d'amande

Almond milk

thés

teas

Bangkok : thé vert, noix de coco, citronnelle, vanille noir, pêche, gingembre

Bangkok: green tea, coconut, lemongrass, black vanilla, peach, ginger

Thé noir Paris, vanille, cassis, bergamote, caramel

Black tea Paris, vanilla, blackcurrant, bergamot, caramel

Thé noir chai

Chai black tea

Thé blanc winter : white earl grey, bergamote

White winter tea: white earl grey, bergamot

Thé noir menthe chocolat

Black chocolate mint tea

infusions

herbal teas

Rooibos Chai, clou de girofle, cardamome, vanille, cannelle

Rooibos chai, cloves, cardamom, vanilla, cinnamon

Menthe poivrée

Peppermint herbal

Verveine

Verbena

à la carte a la carte

les œufs

eggs

Œufs pochés meurette Meurette eggs	14 €
Œufs pochés florentine Poached eggs florentine	14 €
Œufs pochés bénédicte avec saumon fumé Eggs Benedict with smoked salmon	15 €
Œufs pochés bénédicte avec jambon blanc Eggs Benedict with white ham	15 €
Œufs pochés à la truffe noire (en saison) Poached eggs with black truffles (in season)	26 €

les délices du chef

chef's specials

Pancake maison Homemade pancake	7 €
Gaufres maison Homemade waffles	7 €
Pains perdus briochés maison Homemade French brioche toasts	12 €

Tous nos pains perdus, pancakes et gaufres peuvent être accompagnés selon votre préférence de pâte à tartiner, de sirop d'érable, de miel, de chantilly, de confitures maison.

All French toasts, pancakes and waffles can be served with your favourite spread: maple syrup, honey, Chantilly cream or jams.