

le petit-déjeuner the breakfast

à consommer sur place ou à emporter
to consume in-house or to takeaway

Nous vous proposons un 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.

Formule à 26 € composée d'une assiette complète et d'accompagnements

26€ menu composed of one platter and the usuals

Assiette Végétarienne

FRUITS FRAIS - FROMAGE - YAOURT
MUESLI - TARTINE VÉGÉTARIENNE
(AVOCAT - TOFU - TOMATES -
OEUF POCHÉ)

VEGETARIAN PLATTER

FRESH FRUITS - CHEESE - YOGURT -
MUESLI - VEGETARIAN OPEN-FACED
SANDWICHES (AVOCADO - TOFU -
TOMATOES - POACHED EGGS)

Assiette Lyonnaise

FRUITS FRAIS - CERVELLE DE CANUT
SAUCISSES DE VOLAILLE OU
DE PORC - SAUMON FUME -
2 OEUFS AU CHOIX

LYON PLATTER

FRESH FRUITS - CERVELLE DE
CANUT CHEESE -
CHICKEN OR PORK SAUSAGES -
SMOCKED SALMON - 2 EGGS

Assiette Continentale

FRUITS FRAIS - FROMAGE - YAOURT - GAUFRES OU PANCAKES - BACON -
2 OEUFS AU CHOIX

CONTINENTAL PLATTER

FRESH FRUITS - CHEESE - YOGURT - WAFFLRES OR PANCAKES - BACON -
2 EGGS

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Prix nets. Taxes et service compris.
Les paiements en CB et espèces sont acceptés.
The abuse of alcohol can seriously damage your health. Drink with moderation. Net prices. Taxes and service included. Credit card and cash are accepted

Choisissez vos oeufs :

Choose your egg

Œufs au plat

Sunny-side up

Œufs retournés

Fried eggs

Œufs à la coque

Boiled eggs

Œufs pochés nature

Plain poached eggs

Omelettes

Omelettes

Les «sans fin»...

BOISSONS CHAUDES

JUS DE FRUITS FRAIS (ORANGE - PAMPLEMOUSSE - JUS VERT)

PANIER DE PAINS ET VIENNOISERIES

THE USUALS...

HOT DRINKS

FRESH JUICE (ORANGE - GRAPEFRUIT - GREEN JUICE)

BASKET OF BREAD AND BREAKFAST PASTRIES

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

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

