

le buffet the buffet

Formule à 32 € (clients de l'hôtel) ou 36 € (clients extérieurs)
32 € menu (hotel guests) or 36€ menu (external guests)

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 and 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 pochés nature
Plain poached eggs

Œufs retournés
Fried eggs

Omelettes
Omelettes

Œufs à la coque
Boiled eggs

avec au choix bacon, jambon blanc, fromage, oignons, champignons, herbes fraîches, tomates concassées.
with a choice of bacon, ham, cheese, 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

Allongé

Lungo

Décaféiné

Decaffeinated

Café moulu

Grounded coffee

Latte

Espresso

Macchiato

les laits

milks

Soja

Soy milk

Lait entier

Whole milk

Lait demi-écrémé

Semi-skimmed milk

Amande

Almond milk

Avoine

Oat milk

Coco

Coconut milk

les thés

teas

Thé noir Assam BIO

Organic Assam black tea

Thé vert Sencha BIO

Organic Sencha green tea

Thé noir Earl Grey aux agrumes

Earl Grey black tea with citrus fruits

Thé vert menthe BIO de Marrakech

Organic Marrakesh mint green tea

Thé noir fraise framboise BIO

Organic strawberry and raspberry black tea

les infusions

herbal teas

Rooibos BIO mangue, menthe & citron

Organic Rooibos: mango, mint and lemon

Verveine menthe BIO

Organic verbena and mint

à 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 €

le délice du chef 12 €

chef's special

Pains perdus briochés maison Homemade French brioche toasts

les jus de fruits 10 €

juices

33 cl

Pomme Cox's Cloudy cox's	Pêche Blanche White peach	Poire Williams Williams pear
Ananas Pineapple	Mangue Mango	Tomate Rouge Red tomato

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle. Prix nets. Taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.
Please note that our food products and ingredients may contain allergens. We invite you to check with your waiter. Net prices. Taxes and service included. Credit card and cash are accepted.