

CARTE

LE PETIT-DÉJEUNER SE PASSERA DANS LA SALLE PETIT DÉJEUNER DE 7H00 À 11H30

PETITS DEJEUNER

12€

LA BOULANGERIE

Corbeille du boulanger
Croissants, pains aux raisins, pains au chocolat, viennoiseries maison du moment.
Pain, pain aux céréales, pain sans gluten, pain (fruits)

FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Compote de pommes Maison
Salade de fruits frais

LES GOURMANDISES

Pancakes, pain perdu, Gaufres, crêpes
Servi avec du sucre, sirop d'érable ou sauce chocolat

CARCUTERIE

Bacon, Coppa, Jambon blanc, Mortadelle, Palette, Rosette, Jambon de Bayonne, Andouille

THÉS ET INFUSIONS

THÉS NOIRS

French Breakfast Tea

Darjeeling Himalaya

THÉS VERTS

Fuji-Yama Thé vert

Jasmin Mandarin

THÉS PARFUMÉS

Marco Polo Succès
Chai- Chandernagor
Assemblage de thé noir et d'épices

INFUSIONS BIO

Camomille, Menthe Poivrée, Verveine, Tilleul

CÉRÉALES & PORRIDGE

Corn Flakes nature, Frosties,
Muesli, Choco Crispies,

PRODUITS LAITIERS

Cream Cheese Philadelphia
Fromage blanc, fromage blanc 0%
Yaourt Nature, nature 0%
yaourt aromatisé vanille, abricot, fraise

LES ŒUFS

Deux œufs préparés selon votre préférence

Au plat, à la coque, pochés, brouillés ou en omelette. Choix de 2 garnitures:

Poitrine fumée, jambon au herbes, saucisse champignons, fromage, fines herbes, tomates fraîches pommes de terre
Garniture supplémentaire

JUS & NECTARS

Jus & Nectars de fruits AlainvMilliat Abricot, banane, fraise, pomme, pêche de vigne, tomate 33cl

Jus de fruits frais pressés 20 cl
Orange, Pamplemousse, Mangue, Citron, Carotte

BOISSONS CHAUDES

Espresso, Ristretto, décaféiné

Double espresso, Café américain

Cappuccino, Latte, Macchiato

Chocolat chaud

Lait chaud ou froid entier, demi-écrémé, écrémé, soja

SUPPLEMENTS

Confiture de pomme, fraise, abricot, mûre, cerise, de lait / Caramel au beurre salé / Pâte à tartiner au chocolat / Miel / Sirop d'érable / Sucre en poudre /