



PETIT-DÉJEUNERS / BREAKFAST

Lundi au Vendredi : 7h - 10h30 - Monday to Friday : 7-10:30 a.m

Samedi & Dimanche : 7h - 11h - Weekends : 7-11 a.m

Petit-déjeuner Buffet

28€/guest

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Salade de fruits• Fromages à la coupe• Assortiment de charcuterie / saumon fumé• Œufs à la demande (omelette, œufs brouillés, œufs au plat, œuf à la coque)• Céréales• Beurre (doux, demi-sel), confitures Alain Millat, miel, Nutella• Yaourt Peuplier nature, aux fruits, fromage blanc• Boissons chaudes : café, thé, cappuccino, macchiato, latte, latte macchiato, chocolat chaud• Lait de vache, d'amande, d'avoine ou de soja• Jus de fruits pressés : orange, pamplemousse• Corbeille du boulanger (viennoiseries : croissant, pain au chocolat, torsades, chaussons aux pommes), assortiment de pains, pain sans gluten, toasts | <ul style="list-style-type: none">• Fruit salad• Assorted cheeses• Assorted charcuterie / smoked salmon• Eggs on request (omelette, scrambled eggs, fried eggs, boiled eggs)• Cereals• Butter (unsalted, salted), Alain Millat jams, honey, Nutella• Plain or fruit yogurt / low-fat yogurt• Hot beverages: coffee, tea, cappuccino, macchiato, latte, latte macchiato, hot chocolate• Cow's milk, almond or soy milk• Freshly squeezed juice: orange, grapefruit• Baker's basket (pastries: croissant, chocolate bread, twists, apple turnover), assorted breads, gluten-free bread, toasts |
|--|--|

Petit-déjeuner continental

20€/guest

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Salade de fruits• Beurre (doux, demi-sel), confitures Alain Millat, miel, Nutella• Yaourt Peuplier nature, aux fruits, fromage blanc• Boissons chaudes : café, thé, cappuccino, macchiato, latte, latte macchiato, chocolat chaud• Lait de vache, d'amande, d'avoine ou de soja• Jus de fruits pressés : orange, pamplemousse• Corbeille du boulanger (viennoiseries : croissant, pain au chocolat, torsades, chaussons aux pommes), assortiment de pains, pain sans gluten, toasts | <ul style="list-style-type: none">• Fruit salad• Butter (unsalted, salted), Alain Millat jams, honey, Nutella• Plain or fruit yogurt / low-fat yogurt• Hot beverages: coffee, tea, cappuccino, macchiato, latte, latte macchiato, hot chocolate• Cow's milk, almond or soy milk• Freshly squeezed juice: orange, grapefruit• Baker's basket (pastries: croissant, chocolate bread, twists, apple turnover), assorted breads, gluten-free bread, toasts |
|---|--|

Petit-déjeuner à la carte - On Menu, per item

- Jus de fruits pressés : orange, pamplemousse (orange, grapefruit) – 5 €
- Café Espresso – 4,50 €
- Café Américain / Café Long – 4,50 €
- Chocolat – 5 €
- Cappuccino – 5 €
- Thé Kusmi Tea – 5 € (English Breakfast, Earl Grey, Earl Grey déthéiné aux agrumes, Darjeeling, Thé vert Gunpowder, Thé vert à la menthe, Thé vert au jasmin, BB Détox, Thé noir aux épices, Prince Wladimir, Ceylan OP)

-
- Œufs coque et ses mouillettes / Boiled Eggs & bread– 6 €
 - Œufs au plat / fried egg – 7 €
 - Œufs brouillés / scrambled eggs – 8 €
 - Œufs brouillés & jambon/ scrambled eggs & ham – 10 €
 - Omelette nature / plain omelette– 7 €
 - Omelette jambon / omelette with ham– 10 €
 - Omelette blanche / white omelette – 7 €

PETIT-DÉJEUNER ENFANT

KIDS BREAKFAST



DE 3 À 12 ANS : 12 €

FROM 3 TO 12 YO : 12 €

MOINS DE 3 ANS : GRATUIT

LESS THAN 3 YO : FREE

-
- Salade de fruits / Fruit salad – 5 €
 - Fromages à la coupe / Assorted cheeses – 9 €
 - Assortiment de charcuterie / Assorted charcuterie – 12 €
 - Saumon fumé / smoked salmon – 12 €
 - Céréales / Cereals – 4 €
 - Yaourt nature, aux fruits, blanc ... / Plain, fruit yogurt, low-fat yogurt – 4 €
 - Corbeille : crêpes, gaufres, crêpes / Baker's basket, pancakes, waffles – 6 €
 - Assortiment de pains (toasts, nature, sans gluten) / Breads (toast, nature GF) -6€

