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

- 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

- *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

- 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

- *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 Expresso – 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€