

PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL

CONTINENTAL BREAKFAST 23€

Pain et viennoiseries • Bread & pastries

Baguette & pain grillé, croissant ou pain au chocolat

French baguette & toasted bread, croissant or pain au chocolat

Pain sans gluten – *Gluten-free bread*

Accompagnements • *Sides*

Beurre, confitures Maison Alain Millat, yaourt Maison Bordier

Butter Maison Bordier, jams, Maison Bordier yoghurt

Les boissons au choix • choose your drink

Thé • *Tea*

Thé vert – *Green tea*

Thé blanc – *White tea*

Thé Noir – *Black tea*

Infusion – *Herbal tea*

Earl grey

Lait chaud – *Hot milk*

Lait froid – *Cold milk*

Citron – *Lemon*

Café • *Coffee*

Espresso Double espresso Cappuccino

Chocolat chaud – *Hot chocolate* Café latte

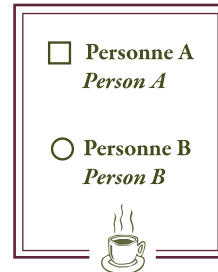
Jus de fruits • *fruit juice*

Orange pressé – *Freshly squeezed*

Pamplemousse pressé – *Grapefruit Freshly squeezed*

Pomme – *Apple* (Maison Alain Millat) Poire – *Pear* (Maison Alain Millat)

Pêche blanche – *White peach* (Maison Alain Millat)



PETIT-DÉJEUNER AMÉRICAIN

AMERICAN BREAKFAST 36€

Petit-déjeuner continental agrémenté de :

Continental Breakfast plus:

Salade de fruits – *Fruit salad*

Les œufs au choix • Choice of eggs

2 œufs bio au choix • *2 organic eggs*

Au plat – *Fried*

Brouillés – *Scrambled*

Coque – *Boiled*

Omelette

Servis avec du pain grillé • *Served with toast*

Garnitures • Garnish

Bacon – 2€

Champignons – *mushroom* 2€

Fines herbes – 2€

Fromage – *cheese* 2€

Jambon – *ham* 2€

Tomates – *tomatoes* 2€

PETIT-DÉJEUNER À LA CARTE / BREAKFAST À LA CARTE

Délices sucrés • Sweet delights

Pain, viennoiseries, beurre et confitures – 18€ *Bread, pastries, butter and jams*

Pain sans gluten, beurre et confitures – 12 € *Gluten-free bread, butter and jams*

Céréales et lait • *Cereals and milk* – 10€

Flocons d'avoine – *Oat flakes* Muesli fruits – *Fruit muesli*

Granola chocolat – *Chocolate granola* Corn flakes

Céréales fourrées au chocolat – *Chocolate-filled cereals*

Lait au choix : Lait de vache – *Cow milk* Lait de soja – *Soy milk*

Lait d'amande – *Almond milk* Fromage blanc – *Cream cheese*

Fruits frais de saison – 12€ *Seasonal fresh fruits*

Délices salés • Salty delights

Assiette de charcuterie : jambon blanc, jambon cru, saucisson, coppa – 14€

Charcuterie platter: white ham, cured ham, sausage, coppa

Assiette de fromage : Comté, Pélardon et Reblochon – 14€

Cheese platter: Comté, Pélardon and Reblochon

Assiette de saumon gravlax – 16€

Platter of gravlax salmon

Toast avocat et saumon gravlax : 2 pièces – 18€

Avocado and gravlax salmon toasts: 2 pieces

Les boissons au choix • choose your drink

Thé • *Tea* – 7 €

Thé vert – *Green tea*

Thé blanc – *White tea*

Thé noir – *Black tea*

English breakfast Earl grey

Lait chaud – *Hot milk*

Lait froid – *Cold milk*

Citron – *Lemon*

Café • *Coffee*

Espresso – 6€ Double espresso – 7€ Cappuccino – 7€ Café latte – 7€

Chocolat chaud de La Maison Second Meilleur Ouvrier de France – 7€

Jus de fruits • *Fresh fruit juice* 7 €

Orange pressé – *Freshly squeezed* Pamplemousse pressé – *Grapefruit - Freshly squeezed*

Pomme – *Apple* Poire – *Pear* Pêche blanche – *White peach* (Maison Alain Millat)

Jus détox • *Detox juice* – 8€

Légumes verts – *Green vegetables* Légumes rouges – *Red vegetables*

Citron pressé – *Squeezed lemon* Carottes, pomme, citron – *Carrots, apple, lemon*