

LE BUFFET

THE BUFFET

Nous vous proposons un buffet du 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 Lionel Levy auprès de producteurs à l'agriculture raisonnée.

Pour toute question n'hésitez pas à vous adresser à nos équipes.
Nous vous souhaitons un excellent petit-déjeuner !

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 Lionel Levy, from reliable farmers, using integrated farming techniques.

*For any further information, please ask a member of the staff.
Enjoy your breakfast!*

À la commande et inclus dans votre buffet petit-déjeuner :
To order and included in your breakfast buffet offer:

- Œufs au plat / *Fried eggs*
- Œufs retournés / *Sunny-side up*
- Œufs à la coque / *Hard boiled eggs*
- Œufs pochés naturels / *Plain poached eggs*
- Omelettes / *Omelettes*

avec au choix bacon, jambon blanc, fromage, dinde, oignons, champignons, herbes fraîches, tomates concassées.
with a choice of bacon, ham, cheese, turkey, onions, mushrooms, fresh herbs, chopped tomatoes.

LES CAFÉS

COFFEES

Noisette, Cappuccino, Café crème, Latte macchiato

LES THÉS & INFUSIONS

TEA AND HERBAL TEA

Earl grey, English breakfast, Darjeeling, Lapsang Souchong, thé noir aux agrumes, thé russe, thé noir aux fruits rouges, thé vert Sencha, thé vert bergamote, thé vert menthe, thé sans théine (Rooibos) nature ou vanille.

Earl grey, English Breakfast, Darjeeling, Lapsang Souchong, black tea with citrus, Russian blend, red berries flavoured black tea, mint green tea, theine-free tea (Rooibos).

Verveine, camomille, tilleul, verveine menthe.

Verbena, camomile, tilleul, mint verbena.



À LA CARTE A LA CARTE

LES ŒUFS EGGS



- Œufs brouillés cuisinés 13 €
avec au choix bacon, jambon blanc, fromage, dinde, oignons,
champignons, herbes fraîches, tomates concassées et tchoutchouka.
Gourmet scrambled eggs
with a choice of bacon, ham, cheese, turkey, onions,
mushrooms, fresh herbs, chopped tomatoes and tchoutchouka.
- Omelette poutargue / Omelette bottarga 14 €
- Œufs pochés pistou et concassé de tomates 13 €
Pistou poached eggs with chopped tomatoes
- Œufs pochés meurette / Meurette eggs 14 €
- Œufs pochés béneéictine avec saumon fumé 15 €
Eggs Benedict with smoked salmon
- Œufs pochés béneéictine avec jambon blanc 15 €
Eggs Benedict with white ham
- Œufs pochés à la truffe noire (en saison) 26 €
Poached eggs with black truffles (in season)

Tous nos œufs sont BIO et accompagnés de tomates provençales
et de pain de mie toasté.

*All our egg dishes are organic
and served with Provencal tomatoes and toast.*



LES DÉLICES DU CHEF CHEF'S SPECIALS

- Légumes croquants et ses gressins 12 €
Crunchy vegetables with grissini
- Muesli gourmand 13 €
avec fromage blanc, salade de fruits, granola aux fruits rouges
Gourmet muesli
Fresh cheese, fruits salad, red berries granola
- Muesli sans gluten 13 €
avec fromage blanc, salade de fruits, muesli sans gluten
Fresh cheese, fruits salad, gluten-free muesli
- Fruits frais tranchés 13 €
Fresh sliced fruits
- Légumes confits à l'huile d'olive de Provence 14 €
servis avec de la tapenade et foccacia
Vegetables candied in olive oil from Provence,
served with tapenade and focaccia
- Caviar et blinis 39 €
Caviar and blinis
- Pancakes maison / Home made pancakes 7 €
- Gaufres maison / Home made waffles 7 €
- Pains perdus briochés maison / Home made French brioche toasts 12 €

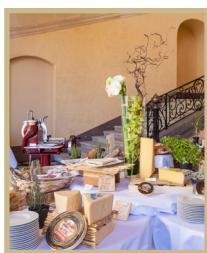
Tous nos pains perdus, pancakes et gaufres peuvent être accompagnés
selon votre préférence de pâte à tartiner, de sirop d'érable, de miel,
de chantilly, de confitures maison.

*All French toasts, pancakes and waffles can be served with your
favourite spread: maple syrup, honey, Chantilly cream or jams.*

I brunCh

La brasserie Les Fenêtres vous invite à découvrir
tous les dimanches de 12h30 à 15h00
une formule brunch exceptionnelle !

*Every Sunday from 12.30pm to 3pm,
treat yourself and your family to the biggest
and best brunch Marseille has to offer!*



Au IbrunCh les enfants sont rois !
Pour le bonheur des plus petits,
des ateliers d'arts plastiques sont inclus.

*Our IbrunCh is a children's kingdom!
For you little one's entertainment,
handicraft workshops are included.*

à partir de 79 € par personne
avec une coupe de champagne
19 € pour les enfants de moins de 12 ans
Gratuit pour les moins de 4 ans

*from 79€ per person
with a glass of Champagne
19€ for children under 12
Free for children under 4*



INTERCONTINENTAL.
MARSEILLE - HOTEL DIEU

Brasserie Les Fenêtres
1, place Daviel, 13002 Marseille
Tel : +33 (0) 4 13 42 42 40
lesfenetres.marseille@ihg.com
marseille.intercontinental.com