



INTERCONTINENTAL
MARSEILLE – HOTEL DIEU

Le petit déjeuner buffet

Composée d'une sélection de produits bio et locaux minutieusement choisis par le chef Arnaud Davin, notre offre de petit-déjeuner est adaptée à tous les régimes alimentaires (sans gluten, sans lactose, végétalien, etc.)

Le buffet est en libre-service.

N'hésitez pas à demander des renseignements auprès de nos équipes ou à les solliciter pour commander les compléments ci-dessous, inclus dans votre petit-déjeuner.

Boissons chaudes

Café, Thé
Chocolat chaud
Autres boissons à la demande

Jus de fruits

Orange
Pomme
Pamplemousse

Oeufs

servis par deux
Au plat, à la coque

Omelette

avec ingrédients au choix
Jambon, fromage, champignons,
poivrons, oignons, herbes

Gourmandises faites maison

Gaufres, pancakes, crêpes

Les suppléments

Oeufs pochés Bénédicte avec bacon 6€
Oeufs pochés Bénédicte avec saumon fumé 8€
Oeufs brouillés à la truffe 11€



INTERCONTINENTAL.
MARSEILLE – HOTEL DIEU

The Buffet Breakfast

With a selection of organic and local products carefully chosen by chef Arnaud Davin, our breakfast offer is suitable for all diets (gluten-free, lactose-free, vegan, etc.)

The buffet is self-service.

Do not hesitate to ask our teams for information or to order the supplements below, included in your breakfast.

Hot Beverages

Coffee, Tea
Hot Chocolate
Other beverages on request

Fruit Juices

Orange
Apple
Grapefruit

Eggs

served by two
Fried, boiled

Omelette

with ingredients of your choice
Ham, cheese, mushrooms,
sweet peppers, onions, herbs

Home-made treats

Waffles, pancakes, crepes

Supplements

Poached eggs Benedict with bacon €6
Poached eggs Benedict with smoked salmon €8
Scrambled eggs with truffle €11