

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.

À la commande et inclus dans votre buffet petit-déjeuner :

- Œufs au plat
- Œufs retournés
- Œufs à la coque
- Œufs pochés natures
- Omelettes

avec au choix bacon, jambon blanc, fromage, dinde, oignons, champignons, herbes fraîches, tomates concassées.

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.

To order and included in your breakfast buffet offer:

- Sunny-side up
- Fried eggs
- Boiled eggs
- Plain poached eggs
- Omelettes

with a choice of bacon, ham, cheese, turkey, onions, mushrooms, fresh herbs, chopped tomatoes.

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

LES CAFÉS

COFFEES

Noisette, Cappuccino, Café crème, Espresso, Latte, Macchiato, Décaféiné, Café moulu

Coffee with dash of milk, Cappuccino, Caffè creme, Espresso, Latte, Macchiato, Decaffeinated, Grounded coffee

LES LAITS

MILKS

Lait de soja, lait entier, lait demi-écrémé, lait écrémé, lait d'amande
Soy milk, whole milk, semi-skim milk, skim milk, almond milk

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.

Verveine, camomille, tilleul, verveine menthe.

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).

Verbena, camomile, tilleul, mint verbena.

À LA CARTE A LA CARTE

LES ŒUFS EGGS

Omelette poutargue <i>Omelette bottarga</i>	14 €
Œufs pochés meurette <i>Meurette eggs</i>	14 €
Œufs pochés florentine <i>Poached eggs florentine</i>	14 €
Œufs pochés bédicte avec saumon fumé <i>Eggs Benedict with smoked salmon</i>	15 €
Œufs pochés bédicte avec jambon blanc <i>Eggs Benedict with white ham</i>	15 €
Œufs pochés à la truffe noire (en saison) <i>Poached eggs with black truffles (in season)</i>	26 €



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

Pancakes maison / <i>Home made pancakes</i>	7 €
Gaufres maison / <i>Home made waffles</i>	7 €
Pains perdus briochés maison / <i>Home made French brioche toasts</i>	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.





The Brunch

La brasserie Les Fenêtres vous propose de
découvrir un brunch méditerranéen
hors normes !

Tous les dimanches de 12h30 à 15h00

à partir de 82 € par personne
avec une coupe de champagne

19 € pour les enfants de moins de 12 ans
Gratuit pour les moins de 4 ans



*Treat yourself and your family to the ultimate
Mediterranean brunch experience!*

Sundays from 12.30pm to 3pm

*from 82€ 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@ihg.com
marseille.intercontinental.com

