



PETIT-DÉJEUNER BREAKFAST

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
- Œufs pochés florentine
- Œufs pochés bénédictine
- Omelettes
- Poisson

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

Mais aussi une sélection de gourmandises :

- Pancakes
- Gaufres

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
- Poached eggs florentine
- Eggs Benedict
- Omelettes
- Fish

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

But also a selection of chef's delights :

- Pancakes

LES CAFÉS / COFFEES

Noisette, Cappuccino, Café crème, Espresso, Latte, Macchiato, Café filtre

Tous nos cafés sont disponibles en version décaféinée

Coffee with dash of milk, Cappucino, Caffe creme, Espresso, Latte, Macchiato, American coffee

All our coffees are available in decaffeinated

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 / TEAS AND HERBAL TEAS

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

Verveine, Camomille, Tilleul, Menthe fraîche.

Earl grey, English Breakfast, Darjeeling, Lapsang Souchong, Black tea with citrusus,

Red berries flavoured black tea, Mint green tea, Theine-free tea (Rooibos)plain.

Verbena, Chamomile, Tilleul, Fresh mint.

LES ŒUFS / EGGS

Omelette poutargue

14 €

Omelette bottarga

Œufs pochés meurette

14 €

Meurette eggs

Œufs pochés à la truffe noire (en saison)

26 €

Poached eggs with black truffles (during 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 Provençal tomatoes and toast.

LES DÉLICIES DU CHEF / CHEF'S SPECIALS

Pains perdus briochés maison / Home made French brioche toasts

12 €

Tous nos pains perdus peuvent être accompagnés selon votre préférence :

Pâte à tartiner, sirop d'érable, miel, chantilly, confitures.

All French toasts can be served with your favourite spread :

Chocolate spread, maple syrup, honey, chantilly cream or jams.