

**OMB !
Oh My
Breakfast !**



MAISON ALBAR HOTELS
— Casually Luxurious —



Les petits-déjeuners Maison Albar Hotels

Petit-déjeuner à la carte

Servi au restaurant

Assortiment de pains frais et viennoiseries Lenôtre,
confitures artisanales, pâte à tartiner bio et miel de pays — 12€

Yaourt fermier au choix — 4€

Granola noix et graines, Muesli BIO
ou Granola chocolat BIO — 10€

Accompagnement: yaourt, fromage blanc ou lait bio, lait végétal

Chia pudding Maison Albar Hotels, lait de coco,
fruits de saison et amandes torréfiées — 10€

Pancakes ou gaufre, fruits de saison
et amandes torréfiées — 12€

Fruits de saison juste coupés — 10€

Votre choix d'œufs BIO — 14€

Au plat, brouillés, mollets, omelette

ou à la coque servis avec pain de campagne grillé

2 accompagnements au choix : jambon blanc, bacon, cecina, Comté,
Ossau-Iraty, champignons de Paris, tomates, courgettes, herbes fraîches

Tartine — 14€

Pain de campagne, concassé de tomates, Ossau-Iraty
et herbes fraîches

ou

Pain de campagne, écrasé d'avocats,
truite fumée et herbes fraîches

Fromages fermiers affinés — 12€

Charcuterie fine de pays — 12€

Légumes BIO de saison — 10€

Boissons fraîches — 6€

Jus frais

Jus gourmand Alain Milliat

Jus detox du moment

Boissons chaudes — 5€

Thé Dammann Frères

Chocolat chaud

Café

Petit-déjeuner parisien

Servi en chambre et au restaurant

Boissons chaudes et jus de fruits frais ou gourmands

Fruits de saison juste coupés

—

Yaourt fermier au choix

Assortiment de pains frais et viennoiseries Lenôtre,
confitures artisanales, pâte à tartiner bio et miel de pays

OU

Granola noix et graines, Muesli BIO

ou Granola chocolat BIO

Accompagnement: yaourt, fromage blanc ou lait bio, lait végétal

Cake Maison Albar Hotels

— 18€

Petit-déjeuner Vendome

Servi au restaurant

Votre **Petit-déjeuner parisien** agrément de :

Votre choix d'œufs BIO

Au plat, brouillés, mollets, omelette

ou à la coque servis avec pain de campagne grillé

2 accompagnements au choix : jambon blanc, bacon, cecina, Comté,
Ossau-Iraty, champignons de Paris, tomates, courgettes, herbes fraîches

Votre choix de fromages fermiers affinés,
charcuteries fines de pays ou légumes bio de saison

— 29€

Petit-déjeuner des enfants

Servi au restaurant

Jusqu'à 12 ans et gratuit jusqu'à 6 ans

Boissons chaudes et jus frais ou gourmand

Yaourt fermier au choix

Fruits de saison juste coupés

Assortiment de pains frais et viennoiseries Lenôtre,
confitures artisanales, pâte à tartiner bio et miel de pays

OU

Gaufres, pâte à tartiner BIO, amandes effilées

— 12€



Maison Albar Hotels Breakfast

Breakfast à la carte

Served at the restaurant

Fresh breads selection and Lenôtre viennoiseries served with artisanal jams, organic chocolate spread and country honey — 12€

Choice of yoghurt — 4€

Nuts and seeds Granola, organic muesli or organic chocolate Granola — 10€

Side dish: yoghurt, cottage cheese or organic milk, vegan milk

Chia pudding Maison Albar Hotels, coconut milk, seasonal fruits and roasted almonds — 10€

Pancakes or waffle, seasonal fruits and roasted almonds — 12€

Fresh fruits selections — 10€

Your choice of organic eggs — 14€

Fried, scrambled, soft boiled eggs, omelette or « à la coque » served with toasted farmhouse bread
2 side dishes of your choice: ham, bacon, cecina, Comté cheese, Ossau-Iraty cheese, button mushrooms, tomatoes, zucchini, fresh herbs

Tartine — 14€

Farmhouse bread, chopped tomatoes, Ossau-Iraty cheese and fresh herbs

or

Farmhouse bread, crushed avocado, smoked trout and fresh herbs

Matured cheeses — 12€

Cold cuts — 12€

Seasonal organic vegetables — 10€

Cold beverages — 6€

Fresh juice

Alain Milliat gourmet juice

Seasonal detox juice

Hot beverages — 5€

Tea Dammann Frères

Hot chocolate

Coffee

Parisian breakfast

Served in the room and in the restaurant

Hot beverages and freshly or gourmet squeezed juice

Fresh fruits selections

—

Choice of yoghurt

Fresh breads selection and Lenôtre viennoiseries served with artisanal jams, organic chocolate spread and country honey

OR

Nuts and seeds Granola, organic muesli or organic chocolate Granola

Side dish: yoghurt, cottage cheese or organic milk, vegan milk

Cake Maison Albar Hotels

— 18€

Vendome breakfast

Served at the restaurant

Your **Parisian breakfast** with a choice of:

Your choice of organic eggs

Fried, scrambled, soft boiled eggs, omelette or « à la coque » served with toasted farmhouse bread

2 side dishes of your choice: ham, bacon, cecina, Comté cheese, Ossau-Iraty cheese, button mushrooms, tomatoes, zucchini, fresh herbs

Selection of matured cheeses, cold cuts, smoked fish or seasonal vegetables

— 29€

Children's breakfast

Served at the restaurant

Until 12 years old and free up to 6 years old

Hot beverages, freshly squeezed juice

Choice of yoghurt

Fresh fruits selections

Fresh breads selection and Lenôtre viennoiseries served with artisanal jams, organic chocolate spread and country honey

OR

Waffles, spread, flaked almonds

— 12€