

Beige

Nous sommes heureux de vous accueillir pour votre petit-déjeuner entre 7h00 et 11h00 du lundi au dimanche. Afin d'éviter le gaspillage, nous vous invitons à vous servir à notre buffet de manière raisonnable et à venir vous servir à nouveau si vous le souhaitez.

Les boissons chaudes de votre choix sont préparées avec attention par notre équipe sur votre demande et à volonté.

Si le petit-déjeuner n'est pas inclus dans le tarif de votre chambre, le buffet sera facturé 19€ par jour et par personne.

Nous sélectionnons au maximum des produits bio, issus du commerce équitable ou de proximité (moins de 150km de Paris). Vos retours sont précieux et notre équipe est à votre disposition pour toutes vos demandes. Nous vous souhaitons une excellente dégustation.

We are delighted to welcome you for breakfast from 7 to 11am, Monday thru Sunday. In order to avoid waste, we kindly invite you to help yourself at our buffet and come back for another serving if you wish, within reason.

For your hot beverages our team is here to prepare them for you, just the way you like them. They are served buffet-style or on demand.

If you do not have breakfast included, the buffet is 19€ per person per day.

We do our best to choose organic, fair trade or locally sources products (less than 150km from Paris). Your opinion is important to us. Our team is at your service throughout your stay. We wish you a lovely breakfast.

Beige

MENU PETIT DEJEUNER BREAKFAST MENU

BOULANGERIE

BAGUETTE & PAINS

Baguette & Breads

VIENNOISERIES

Pain au Chocolat & Croissant

GATEAU DU JOUR

Daily Homemade Cake

PANCAKES

A TARTINER

CONFITURES

Jams – Apricot & Raspberry

PATE A TARTINER

Chocolate Spread

MIEL BIO

Organic Honey

SIROP D'ERABLE

Maple Syrup

FRUITS

FRUITS DE SAISON

Fruits of the season

SALADE DE FRUITS

Fruit salad

BOISSONS CHAUDES

Café – Coffee

Café Allongé – Long Coffee

Cappuccino

Café au Lait – Coffee with Milk

Chocolat Chaud – Hot Chocolate

Thés & Infusions – Teas & Infusions

BAR A JUS

JUS D'ORANGE

Orange Juice

JUS DETOX – orange & gingembre

Detox Juice – orange & ginger

JUS DE POMME

Apple Juice

BAR A LAIT

Lait de vache – Cow milk

Lait d'avoine – Oat milk

Lait de coco – Coconut milk

Beige

MENU PETIT DEJEUNER BREAKFAST MENU

VIANDES & POISSON

BACON CROUSTILLANT
Crispy Bacon

SAUCISSES DE PORC
Porc Sausages

JAMBON AUX HERBES
Ham with Herbs

CHARCUTERIES DU JOUR
Cold Cuts of the day

JAMBON DE DINDE
Turkey Ham

SAUMON
Salmon

OEUFs

BROUILLES
Scrambled Eggs

A LA COQUE
Hard-Boiled Eggs

SUR LE PLAT
Sunny Side Up/Fried Eggs

OMELETTE
Omelet

CREMERIE

FROMAGE BLANC
Whipped Cottage Cheese

YAOURT VANILLE
Vanilla Yogurt

YAOURT MYRTILLE
Blueberry Yogurt

YAOURT FRUITS DES BOIS
Red Berries Yogurt

FROMAGES DU JOUR
Cheeses of the day

BEURRE DOUX & SALE
Unsalted & Salted Butter

LEGUMES

CRUDITES
Fresh Vegetables

POELEE DE LEGUMES
Sautéed Vegetables of the day

Beige

FAITES VOTRE PROPRE BOL
MAKE YOUR OWN BOWL

1

VOTRE YAOURT

FROMAGE BLANC
Whipped Cottage Cheese

YAOURT PARFUME
Flavoured yogurts

Vanille – Vanilla
Myrtilles – Blueberries
Fruits Rouges – Red Berries

2

VOTRE CEREALE

MUESLI
Crunchy Granola

GRANOLAS BIO
Organic Granolas

Croustillant – Crunchy
Mangue – Mango
Fruits Rouges – Red Berries
Chocolat – Chocolate

CEREALES AU CHOCOLAT
Chocolate Cereals

3

VOTRE TOPPING

AMANDES – Almonds

NOIX – Walnuts

CHOCOLAT – Chocolate flakes

NOIX DE COCO – Grated Coconut

DATTES – Dates

ABRICOTS – Apricots

CANNEBERGES – Cranberries

4

VOTRE NOTE SUCREE

CONFITURES
Jams – Apricot & Raspberry

PATE A TARTINER
Chocolate Spread

MIEL BIO
Organic Honey

SIROP D'ERABLE
Maple Syrup