



# L'Impè

ENTRE PROVENCE & CAMARGUE

# L'Impè

ENTRE PROVENCE & CAMARGUE

## PETIT-DÉJEUNER *Imperator*

### Pains & viennoiseries

Baguette fine, pain grillé  
Croissant, pain au chocolat  
Cake maison

### Beurre fermier

### Confitures artisanales et miel de pays

### Yaourt fermier

Nature, au fruit

### Salade de fruits maison

### *Jus de fruit frais*

Orange  
Pamplemousse  
Pomme  
Fruit du moment

### *Les œufs*

#### 2 œufs bio

Au plat, brouillés, omelette ou coque

Accompagnement au choix :

Jambon blanc, tomme de brebis,  
tomate concassée, champignons

#### Œufs Bénédicte – supplément 10€

Saumon ou bacon

#### Œufs coque et caviar osciètre (20gr)

Mouillettes – supplément 30€

SERVICE DE CAFÉ BIO,  
THÉ ET INFUSION

**36€**

## PETIT-DÉJEUNER À LA CARTE

Café & viennoiseries..... 15€

Brioche perdue..... 12€

Céréales et lait frais (vache/soja/amande)..... 11€

Assortiment de fromage..... 14€

Jambon blanc ibérique..... 14€

Paleta ibérique et pan con tomate..... 23€

Toast avocat et saumon fumé..... 18€

### *Fruits & Graines*

Fruits de saison frais ou dans un sirop léger..... 13€

Granola maison..... 14€

Graines torréfiées, fruits secs, fromage blanc

Pudding Chia..... 12€

Pancakes coulis myrtille et framboises fraîches..... 17€

### *Jus frais & Jus detox*

Jus de fruit frais..... 10€

Orange, pamplemousse, pomme ou fruit du moment

Jus detox..... 13€

**Matin difficile** | Carotte, ananas, curcuma, citron, pomme

**Green Juice** | Fenouil, céleri, pomme verte, citron vert

### *Boissons chaudes*

Café américain bio..... 4€

Espresso..... 4€

Double espresso..... 6€

Cappuccino..... 6€

Chocolat chaud..... 7€

Thé..... 6€

Infusion..... 6€

# L'Impè

ENTRE PROVENCE & CAMARGUE

## BREAKFAST *Imperator*

### Bread & pastries

French baguette, toasted bread  
Croissant, pain au chocolat  
Homemade cake

### Farmhouse butter

### Artisanal jams and honey

### Farmhouse yoghurt

Plain, fruit

### Homemade fruit salads

### *Fresh fruit juice*

Orange  
Grapefruit  
Apple  
Fruit of the moment

### *Eggs*

#### 2 organic eggs

Fried, scrambled, omelet or boiled

Served with:

Cooked ham, local sheep cheese,  
tomatoe marmelade, mushrooms

#### Eggs Benedict – 10€ supplement

Salmon or bacon

#### Soft boiled eggs

and Oscietre caviar (20gr)

Roasted bread – 30€ supplement

ORGANIC COFFEE SERVICE,  
TEA AND INFUSION

**36€**

## BREAKFAST À LA CARTE

Coffee & pastries ..... 15€

Brioche perdue ..... 12€

Cereals and fresh milk (cow/soy/almond) ..... 11€

Local cheese selection ..... 14€

Cooked Iberic ham ..... 14€

Iberic paleta and pan con tomate ..... 23€

Avocado toast and smoked salmon ..... 18€

### *Fruits & Grains*

Seasonal fresh fruits or in a light syrup ..... 13€

Homemade Granola ..... 14€

Roasted grains, dried fruits, cottage cheese

Chia pudding ..... 12€

Pancakes with blueberry coulis and fresh raspberries ..... 17€

### *Fresh juices & Detox juices*

Fresh fruit juices ..... 10€

Orange, grapefruit, apple or fruit of the moment

Detox juice ..... 13€

**Rough morning** | Carrot, pineapple, curcuma, lemon, apple

**Green Juice** | Fennel, celery, green apple, lime

### *Hot drinks*

Organic American coffee ..... 4€

Espresso ..... 4€

Double espresso ..... 6€

Cappuccino ..... 6€

Hot chocolate ..... 7€

Tea ..... 6€

Herbal tea ..... 6€