

BREAKFAST Menu

De 7h00 à 10h30 du lundi au vendredi
De 7h00 à 11h00 le samedi et dimanche

LE PETIT-DÉJEUNER PARISIEN 32€

- Corbeille de mini-viennoiseries et sélection de pains
- Confitures, miel et pâte à tartiner Alain Milliat et beurre Bordier
- Votre choix de boisson chaude et jus de fruits frais

LA FORMULE BIEN-ÊTRE 42€

- Boisson Detox et votre choix de boisson chaude
Au choix:
- Granola maison avec acai **ou** pudding de chia au lait de coco **ou** porridge, banane rôtie et dattes
et
- Tartine d'avocat, œuf mollet, piment et huile d'olive **ou** omelette blanche avec épinards et broccolini, carpaccio d'avocat et salade fraîcheur

LE PETIT-DÉJEUNER AMÉRICAIN 46€

- Le petit-déjeuner parisien agrémenté de:
- Yaourt nature, allégé ou aux fruits Bordier
 - Muesli nature ou au chocolat
 - Salade de fruits
 - Deux œufs cuits à votre convenance, deux garnitures classiques au choix
- Garnitures classiques:** tomates rôties, champignons sautés, avocat, saucisse de veau, poitrine de porc fumée, jambon, pommes de terre sautées et tombée d'épinards (supplément de 5€ par garniture supplémentaire)
- Garnitures spéciales:** homard vapeur, jambon ibérique, saumon fumé d'Ecosse, 5 gr de caviar et truffe noire (supplément de 15€ par garniture spéciale)

À la CARTE

BOULANGERIE

- Corbeille de viennoiseries (Pain au chocolat, croissant, pain au raisin, cruffin, sélection de pains, beurre Bordier et confitures Alain Milliat) **20€**
- Sélection de viennoiseries par unité **4€**
- Toasts de pain blanc, confitures et pâte à tartiner Alain Milliat, beurre Bordier **12€**
- Toasts de pain sans gluten, confitures et pâte à tartiner Alain Milliat, beurre Bordier **12€**

LA FERME

- Yaourt nature, yaourt aux fruits ou yaourt allégé Bordier **9€**
- Fromage frais, miel et fruits de saison **14€**
- Planche de fromages **32€**

CÉRÉALES

- Muesli nature ou aux fruits ou aux pépites de chocolat **10€**
- Granola maison et fromage frais **12€**
- Porridge, banane rôtie et dattes **14€**

BIEN-ÊTRE

- "Power" bol d'acai maison, graines et noix de coco **16€**
- Pudding de chia au lait de coco **16€**
- Tartine d'avocat, œuf mollet, piment et huile d'olive **19€**
- Assiette de fruits de saison **16€**
- Assiette de saumon fumé d'Ecosse **17€**

LES ŒUFS

- Deux œufs cuits à votre convenance, deux garnitures au choix: **16€**
- Garnitures classiques:** tomates rôties, champignons sautés, avocat, saucisse de veau, poitrine de porc fumée, jambon, pommes de terre sautées et tombée d'épinards (supplément de 5€ par garniture supplémentaire)
- Garnitures spéciales:** homard vapeur, jambon ibérique, saumon fumé d'Ecosse, 5 gr de caviar et truffe noire (supplément de 15€ par garniture spéciale)

LES ŒUFS BENEDICTE

- Deux œufs pochés, muffin, sauce hollandaise, ciboulette avec votre choix de garniture classique **24€**
- Garnitures classiques:** poitrine de porc fumé, tombée d'épinards, saumon fumé d'Ecosse
- Garnitures spéciales:** Homard vapeur (15€), Truffe noire (15€), 30gr de caviar (128€)

LES GOURMANDISES

- Gaufre de Liège et caramel au beurre salé **14€**
- Crêpes au miel, à la confiture, au sucre et citron ou à la pâte à tartiner **12€**
- Brioche en pain perdu **14€**
- Pancakes américains, crème montée de cacahuètes et banane rôtie **16€**

BREAKFAST Menu

From 7.00am to 10.30am Monday to Friday
From 7.00am to 11.00am Saturday and Sunday

PARISIAN BREAKFAST 32€

- Basket of mini-pastries and selection of breads
- Alain Milliat jams, honey and chocolate spread and Bordier butter
- Hot beverages and fresh juices

HEALTHY BREAKFAST 42€

- Detox juice and your choice of hot beverages
- To choose from:
- Homemade granola and acai **or** coconut chia pudding **or** roasted banana and date porridge
and
- Avocado toast, soft-boiled egg, chili flakes and olive oil **or** egg white omelet with fresh spinach and broccolini, sliced avocado and fresh salad

AMERICAN BREAKFAST 46€

- Parisian breakfast with:
- Plain, fruit or low-fat yoghurt from Bordier
 - Muesli or chocolate muesli
 - Fruit salad
 - Two eggs prepared as per your request with a choice of two classic garnishes
- Classic garnishes:** grilled tomatoes, mushrooms, avocado, veal sausage, smoked bacon, cold-cut ham, sauté potatoes, sauté spinach (5€ per additional garnish)
- Special garnishes:** steamed lobster, Iberian ham, Scottish smoked salmon, 5gr of caviar and black truffle (15€ per additional garnish)

À la CARTE

BOULANGERIE

- Danish pastries basket (chocolate croissant, croissant, raisin croissant, cruffin, selection of breads, Bordier butter and Alain Milliat jams) **20€**
- Selection of pastries per unit **4€**
- White bread toasts with Bordier butter and Alain Milliat jams and chocolate spread **12€**
- Gluten-free toasts with Bordier butter and Alain Milliat jams and chocolate spread **12€**

DAIRY PRODUCTS

- Plain, fruit or low-fat yoghurt from Bordier **9€**
- White cheese with honey and seasonal fruits **14€**
- Cheese board **32€**

CEREALS

- Plain or fruit or chocolate chip muesli **10€**
- Homemade granola and white cheese **12€**
- Roasted banana and dates porridge **14€**

HEALTHY OPTIONS

- Acai power bowl with grains and coconut **16€**
- Coconut chia pudding **16€**
- Avocado toast, soft-boiled egg, chili flakes and olive oil **19€**
- Seasonal fruit plate **16€**
- Scottish smoked salmon **17€**

EGGS

- Two eggs prepared as per your request with a choice of two classic garnishes: **16€**
- Classic garnishes:** grilled tomatoes, mushrooms, avocado, veal sausage, smoked bacon, cold-cut ham, sauté potatoes, sauté spinach (5€ per additional garnish)
- Special garnishes:** steamed lobster, Iberian ham, Scottish smoked salmon, 5 gr of caviar and black truffle (15€ per additional garnish)

EGGS BENEDICT

- Two poached eggs, English muffin, Hollandaise sauce, chives and your choice of a classic garnish **24€**
- Classic garnishes:** smoked bacon, sauté spinach, Scottish smoked salmon
- Special garnishes:** Steamed lobster (15€), Black truffle (15€), 30gr of caviar (128€)

LES GOURMANDISES

- Belgian waffle with salted butter caramel **14€**
- Crêpes with honey, jam, sugar and lemon or chocolate spread **12€**
- Brioche French toast **14€**
- American pancakes, peanut whipped cream and roasted banana **16€**