

PETIT DEJEUNER
BREAKFAST

Servi de 7h à 10h30 la semaine et jusqu'à 11h le week-end
Served from 7am to 10:30am on weekdays and until 11am on weekends

Prix nets, service inclus– Net prices, service included
Nous acceptons les paiements en espèces ou CB
Cash or credit card are accepted

Liste des allergènes disponible sur demande
Allergen informations available upon request

LE PETIT DEJEUNER | 38€

Servi à table

Nos délices éphémères

Les Incontournables sucrés

Chaque jour, notre Chef vous propose une création sucrée parmi ces incontournables : gaufres ou crêpes ou pancakes. Laissez-vous surprendre par le choix du jour, préparé avec soin et passion
Nappage au choix : Caramel, fruits rouges, chocolat, miel ou sirop d'érable

La recette de saison du chef

Notre chef vous fait découvrir une création unique élaborée à partir de produits de saison, mêlant tradition et innovation.

Boisson chaude



Les classiques : Cafés, thés, infusions, chocolat chaud maison

Les spécialités : Chaï Latte, Matcha Latte (peuvent être servis chauds ou sur glace, laits végétaux sur demande)

Œufs de plein air de la ferme du Bertholon

Cuisinés par 2 à votre convenance (brouillés, au plat, en omelette, pochés ou à la coque)

Garnitures au choix : avocat, bacon anglais traditionnel, champignons, fromage, fines herbes, oignons, tomates, Saucisse Anglaise artisanale

Œufs Bénédicte (+6€ en supplément)

Oeufs pochés délicatement déposés sur un pain toasté, accompagnés de jambon ou truite fumée, nappés d'une sauce hollandaise onctueuse.

Tartine à l'avocat (+6€ en supplément)

Pain artisanal au levain généreusement garni d'avocat frais, agrémenté d'un filet de citron et d'épices délicates. Une touche de fraîcheur pour accompagner votre petit-déjeuner - supplément œuf poché 2 € -

Porridge traditionnel

Flocons d'avoine préparés avec de l'eau et du lait selon votre préférence (entier, demi-écrémé ou végétal)

Assiette de Charcuterie artisanales

Assortiment de charcuteries locales, sélectionnées chez des artisans de la région

Au buffet

Jus de fruits frais pressés à froid Orange, pamplemousse ou pomme

Corbeille du boulanger Pains au levain et farines Bio, Viennoiseries au beurre AOP

Yaourts laiterie Beillevaire Nature, aux fruits, au lait végétal

Céréales bio Muesli gourmand au chocolat ou aux fruits rouges

Fruits en salade, entiers ou compote

Sélection de fromages Assortiment de fromages de saison fermiers et artisanaux

Légumes de saison Assortiment de légumes frais de saison

A disposition sur demande

Options sans gluten : céréales, pain et pâtisseries

Laits : entier, demi écrémé, soja, amande ou avoine

BREAKFAST | €38

Table Service

Our Daily Delights

The Sweet Essentials

*Each day, our Chef offers a sweet creation from these signature selections: waffles, crêpes, or pancakes.
Let yourself be surprised by the Chef's choice, crafted with care and passion
Toppings of your choice: caramel, red fruits, chocolate, honey, or maple syrup*

The Chef's Seasonal Recipe

Discover a unique creation made with seasonal products, blending tradition and innovation.

Hot beverage



Classics : Coffee, tea, herbal infusions, homemade hot chocolate

Specialties : Chai Latte, Matcha Latte (Served hot or iced, with plant-based milk options upon request)

Free-range eggs from “ferme du Bertholon”

Two Eggs made to your liking (Scrambled, sunny-side, omelette, poached or boiled)

With your choice of side dishes: avocado, traditional English bacon, mushrooms, cheese, herbs, onions, tomatoes, English-style sausages

Eggs Benedict (+6€ extra)

Poached eggs served on toasted bread, accompanied by ham or smoked trout, and topped with a creamy hollandaise sauce.

Avocado toast (+6€ extra)

Artisanal sourdough bread generously topped with fresh avocado, drizzled with lemon and seasoned with delicate spices - Add a poached egg + €2.

Traditional Porridge

Oatmeal prepared with water and your choice of milk (whole, semi-skimmed or plant-based)

Charcuterie plate

Locally sourced cold cuts from small artisans

At the buffet

Fresh cold-pressed fruit juice *Orange, grapefruit or apple*

Baker's basket *Sourdough breads and organic flours, pastries with AOP butter*

Yogurts *Natural, fruit, vegetable milk*

Organic cereals *Gourmet muesli with chocolate or red fruits*

Fruit salad, whole or compote

Selection of cheeses *Assortment of seasonal farm and artisanal cheeses*

Seasonal vegetables *Assortment of fresh seasonal vegetables*

Upon Request

Gluten-free: cereals, bread and pastries

Milk: whole, semi-skimmed, soy, almond or oat