



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
—

La Brioche Perdue Villa Maïa

Belle tranche de brioche pur beurre, poêlée au beurre noisette, caramel beurre salé et crème montée vanille

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, champignons, fromage, fines herbes, oignons, tomates, épinards

– supplément truffe +15 € –

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 brioché toasté, généreusement garni d'avocat frais, relevé 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)

— **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*

Assortiment de Charcuterie artisanales

Charcuteries locales, sélectionnées chez des artisans de la région

— **A disposition sur demande** —

Options sans gluten : céréales, pain et pâtisseries

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

*Villa Maïa s'engage à réduire son impact sur l'environnement
Aidez-nous à diminuer le gaspillage alimentaire*



BREAKFAST | €38

Table Service

Villa Maïa French Toast

A thick slice of pure butter brioche, pan-fried in brown butter, served with salted butter caramel and vanilla whipped cream.

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, bacon, mushrooms, cheese, herbs, onions, tomatoes, spinach

– **Extra truffle +15 €** –

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)

Toasted brioche bread generously topped with fresh avocado, enhanced with a drizzle of lemon and delicate spices. A touch of freshness to accompany your breakfast — poached egg supplement +€2.

Traditional Porridge

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

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*

Charcuterie plate

Locally sourced cold cuts from small artisans

Upon Request

Gluten-free: cereals, bread and pastries

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