



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, 3 au choix parmi : avocat, bacon, champignons, fromage, fines herbes, tomates, épinards

- Supplément truffe +15 € -

Œufs Bénédicte (+6 € en supplément)

Œufs 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 frais en salade ou entiers

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

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”

Prepared in pairs of your choice (Scrambled, sunny-side, omelette, poached or boiled)

Toppings, 3 choices from: avocado, bacon, mushrooms, cheese, fresh herbs, 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

Fresh fruits salad or whole

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