

CARTE DU MATIN

Cette carte a été pensée par le chef Thomas Danigo
These dishes have been thought by chef Thomas Danigo

Boisson chaude

Hot beverage

Jus de fruits pressés

Fresh juice

Corbeille de pains et viennoiseries

Breads and bakeries basket

Confitures et miel de fleurs

Jams and honey flowers

Gâteau du jour

Cake of the day

Fruit de saison

Seasonal fruit

Fromage blanc, avec confiture de fraise, abricot ou miel

Cottage cheese, with strawberry jam, apricot jam or honey

BOISSON CHAUDE – HOT BEVERAGE

CAFÉ – COFFEE

Espresso, décaféiné <i>Espresso, decaf</i>	6
Double espresso <i>Double espresso</i>	8
Café long <i>Americano coffee</i>	6
Café filtre <i>Black coffee</i>	8
Noisette <i>Espresso macchiato</i>	6
Café crème <i>Milk coffee</i>	8
Café latte <i>Latte macchiato</i>	8
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	8
Chocolat chaud <i>Hot chocolate</i>	8

THÉ VERT BIO – GREEN TEA BIO PASCAL HAMOUR 8

Sencha, Darjeeling, Jasmin, 4 fruits rouges

THÉ NOIR BIO – BLACK TEA BIO PASCAL HAMOUR 8

Breakfast, Ceylan, Earl grey, Lapsang souchong

JUS DE FRUIT – JUICE

JUS DE FRUITS PRESSÉ – FRESH JUICE 10

Orange *Orange*

Citron *Lemon*

Pamplemousse *Grapefruit*

JUS DÉTOXIFIANT – DETOX 14

GREEN :

Pomme, céleri, concombre, citron vert

Apple, celery, cucumber, lime

ENERGY :

Orange, carotte, citron, gingembre

Orange, carrot, lemon, ginger

14

ŒUFS FERMIERS – FARM EGGS

Œufs au plat <i>Fried eggs</i>	15
Œufs brouillés <i>Scrambled eggs</i>	15
Œufs à la coque <i>Hard-boiled eggs</i>	15
Omelette <i>Omelette</i>	15

Accompagnements (trois au choix)

Saucisse de volaille, poitrine fumée, jambon blanc, tomate,
fromage, champignons, herbes

Sides (three of your choice)

Poultry sausages, bacon, ham, tomato, cheese, mushrooms, herbs

Œufs béneéictine poitrine fumée <i>Bacon benedict eggs</i>	18
Œufs béneéictine saumon <i>Salmon benedict eggs</i>	20

CÉRÉALES – CEREALS

Choco smile	8
Corn flakes	8
Muesli	8

Au choix *Of your choice*

Lait de vache, lait d'amande, lait de soja
Milk, almond milk, soy milk

PLAISIR DE LA PONCHE
PLEASURE FROM LA PONCHE

Vienniseries <i>Bakeries</i>	4
<u>Au choix</u> : Pain au chocolat, croissant, cake	
<u>Of your choice</u> : Pain au chocolat, croissant, cake	
Fromage blanc <i>Cottage cheese</i>	8
<u>Au choix</u> : Confiture de fraise, abricot ou miel de Provence	
<u>Of your choice</u> : Strawberry jam, apricot jam or honey	
Fruit du jour	10
<i>Fruit of the day</i>	
Corbeille de pains et viennoiseries	12
<i>Breads and bakeries basket</i>	
Délice de fruits rouges	16
<i>Mix berries selection</i>	
Pancakes fruits rouges <i>Pancakes berries</i>	16
<u>Au choix</u> : Sirop d'érable ou miel de Provence	
<u>Of your choice</u> : Maple syrup and honey	
Granola aux fruits rouges, yaourt Grec et miel de Provence	20
<i>Granola berries, Greek yogurt honey</i>	
Toast avocat	18
<i>Avocado toast</i>	
Toast saumon avocat	24
<i>Salmon avocado toast</i>	

