

# LE PETIT-DÉJEUNER DU CŒUR

De 7h30 à 10h30 - *From 7:30 AM to 10:30 AM*

25€ par pers. ou inclus dans le tarif de votre chambre

*€25 per person or included in the price of your room*

## **BUFFET DE SAISON & PRODUITS D'ARTISAN**

**Du pays du Mont Blanc et d'ailleurs**

Saumon fumé

Charcuterie de fabrication artisanale  
Savojarde

Fromages d'alpages : Beaufort,  
Tomme, chèvre d'ici...

Confitures de Passy

Yahourt nature  
et aux fruits du Val d'Arly

Beurre demi-sel et nature

Céréales bio de chez Kluger

Pain & viennoiseries

Pâtisseries maison

## **SEASONAL BUFFET & ARTISAN PRODUCTS**

*From the Mont Blanc region and beyond*

*Smoked salmon*

*Artisan-crafted charcuterie  
from Savoie*

*Alpine cheeses: Beaufort, Tomme, local  
goat cheese...*

*Jams from Passy*

*Natural and fruit yogurts  
from Val d'Arly*

*Salted and unsalted butter*

*Organic cereals from Kluger*

*Bread & pastries*

*Homemade pastries*

## **LES ŒUFS**

Coque, au plat, brouillés, omelette

Choix de garniture (supplément de 5€  
pour la troisième) : Fines herbes,  
champignons, tomates, bacon

## **EGGS**

*Soft-boiled, fried, scrambled, or omelette*

*Choice of toppings, additional €5 for a  
third topping : Fine herbs, mushrooms,  
tomatoes, bacon*

## **BOISSONS**

Jus de fruits de saison

Jus d'orange ou jus de pamplemousse

Thés & infusions

Cafés

## **BOISSONS**

*Seasonal fruit juices*

*Orange juice or grapefruit juice*

*Teas & infusions*

*Coffees*

## À LA CARTE

### NOTRE BOULANGERIE DU MATIN

Croissant	3
Pain au chocolat	3
Le cake du jour de notre pâtissier	4
Tartines, beurre et confitures	8

### LES ŒUFS

Coque, au plat, brouillés, omelette	8
Deux choix de garnitures (supplément de 5€ pour la troisième) : Fines herbes, champignons, tomates, bacon	

### FRUITS & LAITAGES

Salade de fruits de saison	9
Yaourt (nature, aux fruits)	4

### JUS DE FRUITS 8

Maison Bissardon, 25cl  
Pomme, pêche de vigne, abricot,  
tomate, poire, framboise

### JUS DE FRUITS 8 PRESSÉS

Orange / pamplemousse / citron

### CAFÉS

Café, Déca, Allongé	3
Noisette	3,5
Double café	6
Cappuccino, Latte	6

### THÉ & INFUSIONS 6 MANUFACTURE SHOUKÂ

**Thés :** Breakfast, Darjeeling, Earl Grey,  
Ceylan, Thé vert (Sencha, Jasmin),  
Menthe, Gingembre

**Infusions :** Verveine, Camomille

### OUR MORNING BAKERY

<i>Croissant</i>	3
<i>Pain au chocolat</i>	3
<i>Pastry chef's cake of the day</i>	4
<i>Toast, butter, and jams</i>	8

### EGGS

<i>Soft-boiled, fried, scrambled, or omelette</i>	8
<i>Two topping choices (additional €5 for a third): Fine herbs, mushrooms, tomatoes, bacon</i>	

### FRUITS & DAIRY

<i>Seasonal fruit salad</i>	9
<i>Yogurt (plain, fruit)</i>	4

### FRUIT JUICES 8

*Maison Bissardon, 25cl  
Apple, vineyard peach,  
apricot, tomato, pear, raspberry*

### FRESHLY SQUEEZED 8 JUICES

*Orange / grapefruit / lemon*

### COFFEES

<i>Coffee, Decaf, Americano</i>	3
<i>Macchiato</i>	3,5
<i>Double coffee</i>	6
<i>Cappuccino, Latte</i>	6

### TEAS & INFUSIONS 6 MANUFACTURE SHOUKÂ

**Teas :** Breakfast, Darjeeling, Earl Grey,  
Ceylon, Green tea (Sencha, Jasmine)  
*Mint, Ginger*

**Infusions :** Verbena, Chamomile