

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
Savoyarde

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

Prix en euros taxes et service compris. Liste des allergènes disponible sur demande.

Prices in euros, taxes and service included. A list of allergens is available upon request.

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

Alain Milliat, 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

Alain Milliat, 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