

Carte du petit-déjeuner – Breakfast menu

Bar à jus – Juice bar

Lush life

Carotte, orange, gingembre – *Carrot, orange, ginger*

Green detox

Pomme verte, kiwi, concombre, citron vert – *Apple, kiwi, cucumber, lime*

Magic elixir

Betterave, concombre, graine de chia, jus de pomme & cranberry
Beetroot, cucumber, chia seed, apple juice & cranberry juice

Sélection de jus frais – Fresh juices selection

Orange et pamplemousse – *Orange and grapefruit*

Shooter vitaminé – Eye-Opener

VITALITE

Citron vert, menthe, ananas – *Lime, mint, pineapple*

PUNCH

Gingembre, citron, miel – *Ginger, lemon, honey*

SUNSHINE

Pastèque, jus de passion, gingembre – *Watermelon, passion juice, ginger*

How to start a sparkling day?

Mimosa 22€

Bloody Mary Provençal 22€

Coupe de champagne Leclerc Briant Brut
Leclerc Briant Brut champagne glass 25€

Coupe de champagne Leclerc Briant Rosé
Leclerc Briant Rosé champagne glass 30€

Bouteille de Leclerc Briant brut 150€
Bottle of Leclerc Briant Brut champagne

Bouteille de Leclerc Briant rosé 210€
Bottle of Leclerc Briant Rosé champagne

Bouteille de Dom Pérignon 900€
Bottle of Dom Pérignon

*Sélection de vins & champagnes disponible sur demande
Champagne & Wine selection available on request*

Côté salé – Salty corner

Œufs au choix + Garniture – Any style eggs + Side

Au plat, à la coque, poché, brouillé, omelette, bénédictine
Fried egg, soft-boiled egg, poached egg, scrambled egg, omelette, benedict egg

Focaccia, pesto, jambon San Daniel, oeuf poché
San-Daniel ham, pesto, poached egg focaccia

Caviar & truffe – Caviar & truffle

Truffe Mélaosporum - *Mélaosporum Truffle* - 17€/5g

Caviar Caspian Gold Imperial - 120€/25g

Garnitures – Sides

Jambon, jambon cru, bacon, saucisse de veau, saumon fumé, emmental, tomate, épinard, pomme de terre, champignon, poivron, oignon, jalapenos
Ham, Parma ham, bacon, veal sausage, salmon, Swiss cheese, tomato, spinach, potatoes, mushroom, pepper, onion, jalapeno

Nos assiettes – Our plates

Assiette de charcuterie – *Charcuterie plate*

Jambon blanc, jambon de Parme, bresaola – *Ham, Parma ham, bresaola*

Saumon fumé et crème aigrelette – *Smoked salmon and sour cream*

Assiette de fromage – *Cheese plate*

Emmental, brie, gouda cumin – *Swiss cheese, brie, cumin gouda*

Côté douceurs – Sweet corner

Assiette de fruits – *Fruits plate*

Salade de fruits – *Fruits salad*

Pancakes – *Pancakes*

Crêpes – *Crêpes*

Gaufre – *Waffle*

Porridge à l'eau ou lait – *Porridge with milk or water*

Yaourt – *Yogurt*

Chia pudding coco et fruits exotiques
Coconut and exotic fruits chia pudding

Power bowl, yaourt grec, granola, miel à la truffe
Greek yoghurt power bowl, granola, truffle honey

Panettone façon pain perdu et fruits frais
Panettone in french toast style and fresh fruits

Panettone façon pain perdu au chocolat et nocciolata
Chocolate and nocciolata panettone

Nos signatures Méditerranéennes – Our Mediterranean signatures

Chakchouka, légumes du soleil, coriandre et œuf poché – *Chakchouka, sunny vegetables, coriander and poached egg* 22€

Œuf bédicte jambon et truffe – *Ham and truffle egg benedict* 32€

Pain pita, huile d'olive, olive fraîche, feta – *Home-made pita bread, oil olive, fresh olive, feta cheese* 22€

Toast avocat guacamole, avocat tranché, mélange de graines et grenade – *Avocado toast with guacamole, sliced avocado, seeds mix and grenade* 16€

Toast avocat au saumon, guacamole, avocat tranché et fêta – *Avocado toast with salmon, guacamole, sliced avocado and feta cheese* 20€

Açaï fruits rouges, graines de courges et pavots – *Red fruits acai bowl pumpkin and poppies seeds* 18€

Prix nets en Euros taxes et service compris
Origines des viandes : UE, USA, Nouvelle-Zélande & Australie
La liste des allergènes est disponible sur demande



Net prices in euro taxes and service included
Meats origins : UE, USA, New Zealand and Australia
Allergens list is available on request