

# A LA CARTE

## OEUFS EGGS

Oeufs Bénédicte, jambon blanc, sauce Hollandaise sur toast 18€  
Eggs Benedict, poached with ham and Hollandaise sauce on toast

Oeufs “à la royale”, saumon fumé, sauce Hollandaise sur toast 18€  
Eggs Royal, poached with smoked salmon and Hollandaise sauce on toast

supplément caviar osciètre Royal Petrossian (7gr) 15€  
additional royal Ossetra caviar from Petrossian (7gr)

Oeufs “à l'impériale”, caviar osciètre Royal Petrossian 25€  
Imperial eggs served with royal Ossetra caviar from Petrossian

Oeufs brouillés, pochés, omelette ou à la coque  
Eggs to your liking - scrambled, poached, omelet, soft-boiled

~

## DOUCEURS SUCRÉES SWEET DELIGHTS

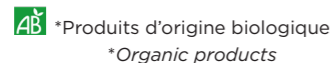
Pancakes maison au sirop d'érable 18€  
Homemade pancakes with maple syrup

Porridge au lait ou à l'eau 16€  
Milk or water Porridge

### SÉLECTION DE LAITS VÉGÉTAUX DISPONIBLE NON DIARY MILK AVAILABLE

Bol de fruits rouges 18€  
Red berries bowl

### VEGAN



\*Produits d'origine biologique  
\*Organic products

Prix nets en euros et service compris. Chèques non acceptés.  
Net prices in euro, taxes and service included. Cheques are not accepted.

La liste des allergènes est disponible à l'accueil.  
The list of allergens is available at the reception.

# PETIT-DÉJEUNER ROYAL

Sélection de pains et viennoiseries de notre boulanger sparnacien  
Breads and danish pastries selection from our Epernay baker

### PAINS ET VIENNOISERIES SANS GLUTEN DISPONIBLES GLUTEN-FREE PASTRIES AND BREAD BASKET AVAILABLE

Cake et douceurs faits maison du jour  
Homemade cake and sweet delicacies of the day

~

Oeufs préparés à votre convenance  
Brouillés, pochés, au plat, omelette, durs, à la coque  
Deux garnitures au choix (garniture additionnelle 3€)

Eggs prepared to your liking  
Scrambled, poached, fried, omelet, hard or soft-boiled  
Your choice of two side dishes (extra side dish 3€)

### GLUTEN FREE

Sélection de charcuteries champenoises et italiennes, saumon fumé,  
fromages affinés de nos régions, saucisses de veau, bacon

Champagne region and Italian cold cuts selection, smoked salmon,  
French matured cheese, veal sausages, bacon

Champignons sautés, légumes de saison sautés  
Sauteed mushrooms, sauteed seasonal vegetables

### LACTOSE FREE - GLUTEN FREE

~

Céréales & muesli, granola au chocolat de notre Cheffe pâtissière,  
fruits de saison, chia pudding

Cereals & muesli, our Pastry Chef's chocolate granola,  
seasonal fruits, chia pudding

### VEGAN

Fromage blanc et yaourts Bordier bretons  
Strained yoghurt and Brittany Bordier yoghurts

Bircher muesli de notre Cheffe pâtissière  
Our Pastry Chef's bircher muesli

# BOISSONS

## JUS JUICES 25cl

**Jus pressés** Freshly squeezed juice  
Orange, Citron jaune, Pamplemousse  
Orange, Lemon, Grapefruit

**Jus artisanaux Patrick Font**  
Handcrafted juices from Patrick Font  
Ananas, Raisin, Pomme, Tomate  
Pineapple, Grape, Apple, Tomato

**Nectars artisanaux Patrick Font**  
Handcrafted nectars from Patrick Font  
Pêche, Fraise, Abricot  
Peach, Strawberry, Apricot

~

## THÉS TEA SELECTION 50cl

Découvrez notre sélection Palais des Thés, maison de thé responsable qui s'inscrit dans une démarche de respect de l'environnement, développement durable et commerce équitable.

*Discover our selection from Palais des Thés, a tea house committed to environment, sustainability and fair trade.*

**Thés blancs** White tea  
Bai Mu Dan, Chine

**Thés verts** Green tea  
Long Jing, Chine  
Sencha Yama, Japon\*  
Genmaicha Yama, Japon  
Grand Jasmin Imperial, Chine\*  
Thé vert à la menthe\*

**Thés bleus** Oolong tea  
Tie Guan Yin, Chine  
Bao Zhong Imperial, Taiwan

**Thés noirs** Black tea  
English Breakfast\*  
Darjeeling, Gran Himalaya  
Pu Er Imperial, Chine  
Earl Grey, Queen Blend\*  
Masala Chaï (classique ou latte)\*  
Chaï Masala (classic or latte)\*

**Infusions** Herbal tea  
Camomille Chamomile  
Verveine Verbena  
Rooibos Bourbon Bourbon Rooibos\*  
Menthe fraîche Fresh mint\*

~

## CAFÉS BIO LOMI LOMI ORGANIC COFFEE

Notre assemblage doux et équilibré aux arômes de chocolat au lait et de noisette fraîche « J'ai deux amours » est issu de l'agriculture biologique et est particulièrement adapté à l'expresso.

*Our coffee blend « J'ai deux amours » is smooth and balanced with a hint of chocolate and hazelnut. This organic blend has been created specifically for espresso machines.*

Expresso, Décaféiné Espresso, Decaffeinated 6cl  
Café Américain, Double Espresso Americano, Double Espresso 12cl  
Cappuccino 24cl  
Latte 27cl  
Café Frappé Iced Coffee 15cl

~

Chocolat chaud pâtissier Gourmet hot cocoa 24cl

~

## EAUX WATERS

Velleminfroy plate/gazeuse, Bourgogne 1L  
Velleminfroy still/sparkling, from Burgundy