

A LA CARTE

OEUFS EGGS

Oeufs Bénédicte, jambon blanc, sauce Hollandaise sur toast 20€
Eggs Benedict, poached with ham and Hollandaise sauce on toast

Oeufs "à la royale", saumon fumé, sauce Hollandaise sur toast 20€
Eggs Royal, poached with smoked salmon and Hollandaise sauce on toast

Oeufs "à l'impériale", caviar osciètre Royal Petrossian 28€
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

Avocado toast, oeuf poché, guacamole 20€
sésame, sarrasin torréfié et brunoise d'oignon rouge
Avocado toast, poached egg, guacamole
sesame, roasted buckwheat and red onion brunoise


Make it Balanced

Pour bien commencer la journée, nos Chefs et le Dr Olivier Courtin-Clarins vous ont concocté une sélection équilibrée et gourmande.

To kick-off your day, our Chefs and Dr Olivier Courtin-Clarins have created a healthy and gourmet selection.

Vitaminé myBlend 14€
Jus d'orange et citron, fleur de sureau, Nutri Glow® myBlend
Orange and lemon juice, elderflower, Nutri Glow® myBlend

Bircher Muesli Végétal 18€
Yaourt de soja, granola au miel de nos ruches, raisins secs canneberge, éclats d'amandes et kiwi frais
Bircher-style soy yogurt, granola with honey from our beehives, raisins cranberry, almond and fresh kiwi
VEGAN - GLUTEN FREE

 *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

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

~

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, feta grecque, saucisses, bacon
Champagne region and Italian cold cuts selection, smoked salmon, French matured cheese, Greek feta cheese, sausages, bacon

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

LACTOSE FREE - GLUTEN FREE

~

Céréales & muesli, granola au chocolat de notre Cheffe Pâtissière, fruits de saison, chia pudding, yaourt végétal vanillé au lait de soja

Cereals & muesli, our Pastry Chef's chocolate granola, seasonal fruits, chia pudding, dairy-free soy milk yogurt with vanilla

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

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

SÉLECTION DE LAITS VÉGÉTAUX DISPONIBLE - NON DIARY MILK AVAILABLE

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*
Fruits rouges et baies de goji
Red berries and goji

~

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

CHAMPAGNE AU VERRE

	12cl
Anthony Betouzet , "Air Inattendu", Blanc de Noirs, Brut Nature	19€
Leclerc Briant , "Millésime", Extra Brut 2019	30€
J-L Vergnon , "Eloquence", Blanc de Blancs, Extra Brut	24€
Philipponnat , Blanc de Blancs, Extra Brut 2018	33€
Régis Poissinet , "Irizée", Blanc de Meunier, Extra Brut 2016	45€
J-M Sélèque , "Solessence Rosé", Extra Brut - Rosé	25€



LE BELLEVUE
RESTAURANT & TERRASSE

PETIT-DÉJEUNER ROYAL



Tous les vins sont AOC ou AOP. *All our wines are PDO certified.*

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.*

