

OEUFS EGGS	
Oeufs Bénédicte, jambon blanc, sauce Hollandaise sur toast Eggs Benedict, poached with ham and Hollandaise sauce on toast	20€
Oeufs “à la royale”, saumon fumé, sauce Hollandaise sur toast Eggs Royal, poached with smoked salmon and Hollandaise sauce on toast	20€
Oeufs “à l’impériale”, caviar osciètre Royal Petrossian Imperial eggs served with royal Ossetra caviar from Petrossian	28€
Oeufs brouillés, pochés, omelette ou à la coque Eggs to your liking - scrambled, poached, omelet, soft-boiled	
Avocado toast, oeuf poché, guacamole sésame, sarrasin torréfié et brunoise d’oignon rouge Avocado toast, poached egg, guacamole sesame, roasted buckwheat and red onion brunoise	20€
<i>Make it Balanced</i> 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 Jus d’orange et citron, fleur de sureau, Nutri Glow® myBlend Orange and lemon juice, elderflower, Nutri Glow® myBlend	14€
Bircher Muesli Végétal 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	18€
VEGAN - GLUTEN FREE	

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
Eggs prepared to your liking
Scrambled, poached, fried, omelet, hard or soft-boiled

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

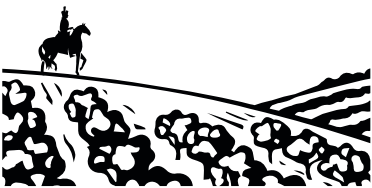
Porridge au lait ou à l'eau
Milk or water Porridge

SÉLECTION DE LAITS VÉGÉTAUX DISPONIBLE - NON DIARY MILK AVAILABLE

JUS JUICES 25cl	
Jus pressés Freshly squeezed juice Orange, Citron jaune, Pamplemousse Orange, Lemon, Grapefruit	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. <i>Discover our selection from Palais des Thés, a tea house committed to environment, sustainability and fair trade.</i>	
Thés blancs White tea Baï Mu Dan, Chine	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)*
Thés verts Green tea Long Jing, Chine Sencha Yama, Japon* Genmaicha Yama, Japon Grand Jasmin Imperial, Chine* Thé vert à la menthe*	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
Thés bleus Oolong tea Tie Guan Yin, Chine Bao Zhong Imperial, Taiwan	
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. <i>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.</i>	
Expresso, Décaféiné Espresso, Decaffeinated 6cl Café Américain, Double Expresso 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
Marie Copinet , “Extra Quality”, Brut	19€
Leclerc Briant , “Millésime”, Extra Brut	30€
Charles de Non-Dits , “E.PLI.SIT”, Extra Brut	44€
Laurent-Perrier , “Grand Siècle n°26”, Brut	69€
Doyard , “Vendémaire”, Blanc de Blancs, Extra Brut	25€
Pierre Gerbais , “La Loge”, Blanc de Blancs, Extra Brut	36€
Philipponnat , “Royal Réserve”, Brut - Rosé	30€
Deutz , “Amour de Deutz”, Brut - Rosé	59€



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.*

