

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, brunoise d'oignon rouge	20€	
Avocado toast, poached egg, guacamole, 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

Jus d’orange et citron, fleur de sureau, Nutri Glow® myBlend

Orange and lemon juice, elderflower, Nutri Glow® myBlend

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

VEGAN - GLUTEN FREE

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		
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 Sauteed 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, Pamplémousse

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

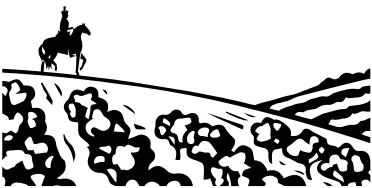
Velleminfroy plate/gazeuse, Bourgogne

1L

Velleminfroy still/sparkling, from Burgundy

CHAMPAGNE AU VERRE

	12cl
Adrien Bergère , “Origine”, Brut	18€
Dom Pérignon , “Vintage”, Brut 2015	85€
André Robert , “Jardin du Mesnil”, Blanc de Blancs, Extra Brut	24€
Claude Cazals , “Clos Cazals”, Blanc de Blancs, Extra Brut	38€
Deutz , “Côte Glacière”, Blanc de Noirs, Brut	47€
Leclerc Briant , “Rosé”, Brut - Rosé	25€
Fleur de Miraval , “ER 4”, Brut - Rosé	61€



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.*

