

CAFÉ LA GENOVÈSE

ESPRESSO	2,5€
NOISETTE	2,8€
ALLONGE	3,5€
AMERICAIN	4,5€
DOUBLE EXPRESSO	5€
CAFÉ CRÈME	4,5€
CAFÉ CRÈME (lait amande/soja)	5€
CAPUCCINO	5,5€
CAPUCCINO (lait amande/soja)	6€
CHOCOLAT CHAUD VALRHONA	6€

THÉS & INFUSIONS MARIAGE FRÈRES

THÉ SUR LE NIL	5€
<i>fruité citronné - thé vert</i>	
THÉ VERT FUJI-YAMA	5€
<i>Japon - thé vert</i>	
MARCO POLO	5€
<i>fruité & fleuri - thé noir</i>	
FRENCH BREAKFAST TEA	5€
<i>mélange riche pour le matin - thé noir</i>	
EARL GREY IMPÉRIAL	5€
<i>bergamote - thé noir</i>	
EMPEREUR CHEN-NUNG	5€
<i>Chine - mélange fumé - thé noir</i>	
DARJEELING	5€
<i>Indien - roi des thés noirs</i>	
VERVEINE	5€

INFUSIONS CHICS DES PLANTES **BIO**

FANTASMA - Stimulante	5,5€
<i>baie de genévrier, baie rose, bleuet, cardamome, citron, gingembre, laurier</i>	
RÉCOLTE D'HIVER - Digestive	5,5€
<i>badiane, cannelle, cardamome, cynorhodon, orange douce, réglisse, tilleul</i>	
MORPHÉE - Apaisante	5,5€
<i>fleur d'oranger, menthe nanah, ronce, sauge officinale, tilleul</i>	

JUS DE FRUITS

ORANGE PRESSÉE	5€
CITRON PRESSÉ	4,5€
JUS DE FRUITS BIO MENEAU	5,5€
<i>nectar fraise & framboise / nectar d'abricot / jus d'ananas / jus de tomate / jus de pomme</i>	

L'équipe de l'hôtel se tient à votre disposition pour vous faire visiter nos chambres d'artistes
The hotel team is at your disposal to show you our artists' rooms

EDGAR & ACHILLE

HÔTEL & RESTAURANT

PETIT-DÉJEUNER / BREAKFAST

PETIT DÉJEUNER

La semaine de 7h à 10h30 - Le week-end de 7h30 à 11h

FORMULES

Express	10€
1 viennoiserie ou 1 tartine + 1 boisson chaude + 1 orange pressée	
Edgar	19€
formule Express + 1 suggestion salée + 1 suggestion sucrée	
Enfant (-12 ans)	12€
formule Express + 1 suggestion sucrée	

PAIN & VIENNOISERIES

Tartines, beurre Bordier & confitures Tea Together Bio	4€
Viennoiseries	2,5€
<i>croissant / pain au chocolat - 1,50 € à partir de 10h45 selon disponibilité</i>	

SUGGESTIONS SUCRÉES

Granola maison & yaourt grec	6,5€
Fruits frais de saison préparés (assiette mixte)	7€
Fruits frais de saison & yaourt grec	8€

SUGGESTIONS SALÉES*

Assiette mixte jambon & fromage	8€
Saumon fumé & tzatziki	8€
Œufs (battus / au plat) sur pain toasté	7€
<i>Supplément jambon ou fromage +2€, saumon fumé +3€</i>	

Prix nets en euros

*Veuillez noter que la cuisine peut être fermée certains jours en raison des jours fériés
N'hésitez pas à vous renseigner auprès de la réception. Merci de votre compréhension.

BREAKFAST

During the week from 7am to 10:30am - On weekends from 7:30am to 11am

SET MENUS

Express	10€
1 pastry or bread + 1 hot drink + 1 fresh squeezed orange juice	
Edgar	19€
Express set menu + 1 salted + 1 sweet suggestion	
Kids (-12 years old)	10€
Express set menu + 1 sweet suggestion	

BREAD & VIENNOISERIES

Bread, Bordier butter & jam from Tea Together Organic	4€
Viennoiseries	2,5€
<i>croissant / pain au chocolat - 1,50 € from 10h45 upon availability</i>	

SWEET

Homemade granola & Greek yogurt	6,5€
Seasonal freshly cut fruits (mix plate)	7€
Seasonal freshly cut fruits & Greek yogurt	8€

SAVORY*

Mixed plate ham & cheese	8€
Smoked Salmon & tzatziki	8€
Eggs (scrambled / fried) with toast	7€
<i>Extra ham or cheese +2€, Salmon +3€</i>	

Net prices in euros

*Please note that the kitchen might be closed on certain days due to the holidays
Check savory options availability with the front desk. Thank you for your understanding.