MENUS PETITS-DÉJEUNERS
BREAKFAST MENU
De 7:00 à 12:00 / *From 7 :00 AM to 12:00 PM*

REVEIL À PARIS / *WAKE UP IN PARIS* — 56
Boisson chaude au choix
Hot beverage of your choice

Jus de fruit frais
Freshly squeezed juice

Salade de fruits frais de saison
Seasonal fresh fruit salad

Corbeille de viennoiseries maison et pains
French breakfast homemade pastries and breads

Confitures, beurre et miel
Jams, butter and honey

BIEN-ÊTRE — 68
Boisson chaude au choix
Hot beverage of your choice

Jus de fruit frais
Freshly squeezed juice

Salade de fruits frais de saison
Seasonal fresh fruit salad

Avocat et œuf poché sur toast
Avocado toast with egg

Granola ou céréales sans gluten
Granola or gluten free cereals

Chia pudding
Chia pudding

PARIS GOURMAND — 68
Boisson chaude au choix
Hot beverage of your choice

Jus de fruit frais
Freshly squeezed juice

Corbeille de viennoiseries maison et pains
French breakfast homemade pastries and breads

Confitures, beurre et miel
Jams, butter and honey

Céréales au choix
Cereals of your choice

Yaourt nature ou aux fruits
Plain yoghurt or fruit yoghurt

Oeufs cuits selon votre choix
Eggs cooked at your convenience
(Ou / or)
Plaisir sucré de votre choix
A sweet at your convenience

HONG KONG — 68
Boisson chaude au choix
Hot beverage of your choice

Jus de fruit frais
Freshly squeezed juice

Congee (nature ou poulet)
Congee (Vegetarian or chicken)

Dim sum végétariens ou aux crevettes (4 pièces)
Vegetarian or shrimp dim sum (4 pieces)

Végétarien / *Vegetarian*
La liste des origines des viandes ainsi que celle des allergènes sont disponibles sur demande.
Information regarding the origin of meats and allergens is available upon request.

PETIT-DÉJEUNER À LA CARTE

LES ŒUFS / *EGGS (2 pieces)* — 27
Œufs préparés à votre convenance (2 œufs)
Brouillés, à la coque, au plat, pochés ou omelette
Choix de 3 accompagnements inclus : Epinards, champignons, tomates rôties, pommes mitraille, demi-avocat tranché, bacon, saucisse de veau, saumon fumé
Eggs cooked at your convenience (2 eggs)
3 side dishes of your choice included: bacon, mushrooms, spinach, roasted tomatoes, baby potatoes, half sliced avocado, veal sausages, smoked salmon

Œuf en supplément — 6
Extra egg

Garniture supplémentaire — 8
Extra side dish

English muffin oeuf, bacon — 28
Egg, bacon

Œufs bénédicte nature, épinards — 26
Eggs benedict, plain, spinach

Œufs bénédicte jambon de Paris — 30
Eggs benedict with ham

Œufs bénédicte saumon fumé — 30
Eggs benedict with smoked salmon

Avocat toast et œuf parfait — 28
Avocado toast and perfect egg

Supplément caviar ou truffe (5gr) — +30
Extra caviar or truffle

PLAISIRS SALÉS
Non inclus dans les formules
SAVOURY DISHES
Not included in the menu

Œuf prestige brouillé, truffe ou caviar — 58
Scrambled prestige egg, truffle or caviar

Toast à l'avocat et homard, sabayon, — 48
Avocado toast with lobster, sabayon

Bagel au saumon fumé, avocat, fromage frais — 34
Smoked salmon bagel

Assiette de jambon de Paris — 23
Paris ham platter

Assiette de dinde fumée — 23
Smoked turkey

Assiette de fromages affinés — 25
Cheese plate

Assiette de saumon fumé, avec ses condiments — 33
Smoked salmon with condiments

Dim sum har gow aux crevettes (5 pièces) — 34
Shrimp har gow dim sum (5 pieces)

SÉLECTION DE CAVIARS
CAVIAR SELECTION
Tous nos caviars sont servis avec un accompagnement de blinis, blancs et jaunes d'œufs durs, câpres, persil, crème acidulée et oignons.
All our caviars are served with blinis,hard-boiled egg whites and yolks, capers, parsley,sour cream and onions.

Caviar Oscietra Sturia – France 50g	220
Caviar Oscietra Sturia – France 100g	420
Caviar Beluga Sturia – France 50g	600
Caviar Beluga Sturia – France 100g	1200

PLAISIRS SUCRÉS
THE SWEETS

Crêpes – au sucre, pâte à tartiner ou aux fruits rouges — 26
Crepes served with sugar, spread or berries

Pancakes – sirop d'érable — 26
Pancakes served with maple syrup

Pancakes vegan – sirop d'érable — 26
Vegan pancakes served with maple syrup

Gaufres – au sucre, pâte à tartiner ou aux fruits rouges — 29
Waffles served with sugar, spread or berries

Le pain perdu brioché, sauce caramel — 29
Signature French toast

Assiette de fruits de saison — 22
Seasonal fruits plate

Assiette de fruits rouges — 28
Mixed berries plate

Chia pudding — 14
Chia seeds pudding

Corbeille de pain et viennoiseries — 21
Basket of pastries

LES CÉRÉALES / *CEREALS*

Sélection de céréales — 12
Corn flakes bio, muesli sans gluten), cocopops, granola fruits rouges
Choice of cereals
Organic corn flakes, gluten free muesli, cocopops, granola with berries

Porridge — 14
Oatmeal

Bircher muesli — 14

YAOURTS / YOGHURTS

Yaourt fermier – nature, allégé, vanille, fraise ou abricot — 9
Farmhouse yoghurt plain, low fat, vanilla, strawberry or apricot

Yaourt grec — 12
Greek yoghurt

Power bowl – yaourt au soja, kiwi, banane, mangue, graines de chia — 20
Powerbowl – soy yoghurt, kiwi, banana, mango, chia seeds

CARTE DES BOISSONS
DRINKS MENU

JUS DE FRUITS / JUICES

Jus de fruits frais pressés : — 16
Orange, pamplemousse ou fruits rouges
Freshly pressed juices:
Orange, grapefruit, or red berries

Jus détox / Detox juice — 16

Jus de fruits Alain Milliat / Alain Milliat juices : — 15
Pomme, abricot, ananas, fruit de la passion, pêche, ou tomate
Apple, apricot, pineapple, passionfruit, peach, or tomato

Smoothie du jour / Smoothie of the day — 18

EAUX PLATES / STILL WATERS

Evian 33cl — 10

Evian 75cl — 13

EAUX PETILLANTES / SPARKLING WATERS

Perrier 33cl — 10

Badoit 33cl — 10

Badoit 75cl — 13

San Pellegrino 100cl — 13

Châteldon 75cl — 15

SODA / SOFT

Coca-Cola, Coca-Cola zero 33cl — 14

Sprite 33cl — 14

Tonic Water 20cl — 12

Ginger Beer 20cl — 12

Ginger Ale 20cl — 12

Orangina 25cl — 14

LES CAFÉS / COFFEES

Espresso — 10

Ristretto — 10

Décaféiné / Decaffeinated — 10

Double espresso — 12

Café américain / Americano — 12

Café glacé maison / Homemade ice coffee — 14

Cappuccino, Café latte — 14

Chocolat chaud maison 70% — 16
Homemade hot chocolate

Chocolat chaud viennois — 18
Viennese hot chocolate

Végétarien / *Vegetarian*
La liste des origines des viandes ainsi que celle des allergènes sont disponibles sur demande.
Information regarding the origin of meats and allergens is available upon request.

CARTE DES BOISSONS
DRINKS MENU

LES THÉS / TEAS — 15

Thés noirs d'Inde / Indian black teas
Assam Breakfast

Darjeeling

Thés noirs du Sri Lanka / Sri Lankan black teas
Earl Grey

Chaï

Thés verts de Chine / Chinese green teas
Dragonwell

Perle de jasmin

Thé vert du Japon / Japanese green tea
Sencha

Thés blancs de Chine / Chinese white teas
Aiguilles d'argent

Thé glacé maison / Homemade iced tea

LES INFUSIONS – HERBAL TEAS — 15

Rooibos

Menthe poivrée / Peppermint

Menthe fraîche / Fresh mint

Citronnelle et gingembre / Lemongrass ginger

Camomille / Chamomille

Verveine / Verbena

Cassis et hibiscus / Blackcurrant hibiscus

Végétarien / *Vegetarian*
La liste des origines des viandes ainsi que celle des allergènes sont disponibles sur demande.
Information regarding the origin of meats and allergens is available upon request.