

PETIT-DÉJEUNER breakfast

VIENNOISERIE & PAIN

Croissant	3.00
Pain au chocolat	3.40
Brioche	3.40
½ oven-fresh baguette	3.20
mini rye baguette	3.20

NOS PETIT DÉJEUNERS

PETIT DÉJEUNER «PARIS» 6.40
baguette & cask butter homemade jam

PETIT DÉJEUNER «FROMAGERIE»
cheese plate of Beaulieu's selection
cask butter & baguette 15.80

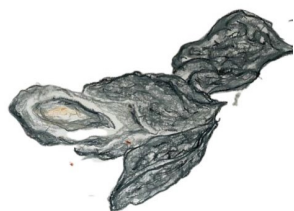
PETIT DÉJEUNER «LYON»
baguette & cask butter
ham, soft-boiled egg, saucisson, olives,
Saint-Marcellin 17.80

PETIT DÉJEUNER «BEAULIEU»
goose liver- & duck mousse, croissant, ba-
guette & cask butter, homemade jam
2 chocolate truffles 19.80

PETIT DÉJEUNER «AIX-EN-PROVENCE»
goat's cheese with lavender jelly, baguette,
avocado with basil oil & Fleur de Sel,
pickled artichokes, olives & semi-dried to-
matoes 17.80

«CROISSANT HENRI»
Croissant with ham & boiled egg 6.90

LE BAR À HUITRES



Fresh oysters on daily offer served with
vinaigrette & lemon

FINES DE CLAIRE N°2
Cancale - Bretagne
3 Stk 12.40 / 6 Stk 21.80

SPÉCIALES DE CLAIRE N°2
«Gillardeau» Île d'Oléron
3 Stk 18.40 / 6 Stk 33.60

ŒUFS

ŒUF À LA COQUE 2.40
soft-boiled egg

ŒUFS AU PLAT 4.60
2 fried eggs

ŒUFS AU PLAT AU JAMBON 6.90
2 fried eggs with ham

OMELETTE DE SAISON 6.90

LE BRUNCH

TARTINE AUX ŒUFS BROUILLÉS 6.20
crispy brown bread with cask butter &
scrambled egg

TARTINE À L'AVOCAT 8.40
toasted rye bread with goat's cream cheese,
avocado & cress

TARTINE DE CHÈVRE CHAUD 8.40
rye bread with matured goat's cheese, honey
and thym en gratin, apple & walnuts

CROQUE-MONSIEUR 12.50
toast with ham, bechamel & Comté
salad garnish

CROQUE-MADAME 14.00
Croque-Monsieur topped with fried egg

QUICHE LORRAINE 7.90
QUICHE DU JOUR 7.90

GRANOLA MAISON 7.80
homemade granola (oat and
spelt flakes, walnuts, coconut flakes,
sunflower seeds, maple syrup, cinnamon)
served with apple & banana
milk, yogurt or fromage blanc

YAOURT & FRUITS 6.80
yogurt with fresh fruit



BOISSONS

CAFÉ

Espresso / Noisette	3.20
Espresso double	5.20
Café au lait	4.90
Café Viennois	4.70
Cappuccino	4.70

CHOCOLAT CHAUD

hot chocolate	4.80
---------------	------

THÉ NOIR

black tea	pot 4.80
-----------	----------

EARL GREY
black tea with bergamot

BOSTON 1773
harmonic black tea mixture:
Assam, Kenya & Yunnan

CHRISTOPHE COLOMB
black tea with cranberries & cornflowers

THÉ VERT

green tea	pot 4.80
-----------	----------

GUNPOWDER
green tea - strong & refreshing

JAPAN LIME
green tea with limes, lemon zest & marigold

JASMIN
green tea with jasmin blossoms

THÉ DES OASIS
green tea with Nohnah mint

ZAN DETOX
green tea with mate, lemongrass & citrus
fruits

INFUSION / TISANE

infusion herbal / fruit	pot 4.80
-------------------------	----------

TENDRE GINGEMBRE / ORGANIC
ginger, apple, lemon, licorice & rose blossoms

DOUCE VERVEINE / ORGANIC Verbena

NECTAR ROYAL
hibiskus, elder, apple, sassis, strawberry, rosen- & cornflower blossoms

CRÉMANT

**CRÉMANT DE LOIRE
BLANC / ROSÉ, BOUVET-LADUBAY**
Flûte 0,1 l 7.20

**CRÉMANT DE BOURGOGNE
BLANC DE BLANCS, VITTEAUT-ALBERTI**
Flûte 0,1 l 8.30

CHAMPAGNE

**CHAMPAGNE BRUT „INSPIRATION 1818
CHARLES LE BOL**
Coupe 0,1 l 15.00

**CUVÉE PRESTIGE ROSÉ MILLÉSIMÉ
GOBILLARD**
Coupe 0,1 l 18.00



JUS PRESSÉ FRAIS

orange- / grapefruit-squash
0,125 l 3.80 / 0,25 l 6.90

LIMONADE

hot lemonade	4.80
--------------	------

LIMONADE AUX AGRUMES
lemon, orange & grapefruit (sugarfree)

LIMONADE À LA LAVANDE
lavender & orange

LIMONADE AU GINGEMBRE
ginger, mint & lemon