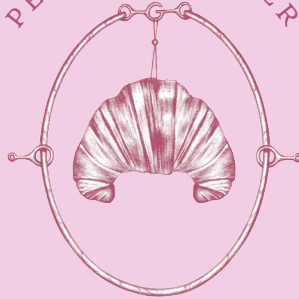


PETIT
DÉJEUNER

PETIT-DÉJEUNER



DISPONIBLE
DE 8 H À 12 H

AVAILABLE FROM
8 AM TO 12 PM

LE MONTAIGNE
CONTINENTAL
BREAKFAST

LE MONTAIGNE

60

Corbeille de viennoiseries et sélection de pains de notre chef boulanger

Basket of homemade bread and pastries from our head baker

Café, chocolat chaud à l'ancienne, choix de thé ou infusion

Coffee, homemade hot chocolate, choice of tea or herbal tea

Confitures, miel, marmelade et beurre de M. Bordier
Jam, honey, marmalade and Mr Bordier's butter

Jus de fruits frais pressés (orange, pamplemousse, citron, pomme, carotte ou fruits rouges)

Freshly-squeezed fruit juice (orange, grapefruit, lemon, apple, carrot or mixed berries)

Tous nos cafés sont issus de l'agriculture biologique
All our coffees are organic

LE PLAZA

75

LE PLAZA
AMERICAN
BREAKFAST

Petit-déjeuner Montaigne agrémenté de :
Continental breakfast with:

Yaourt nature ou fruits Natural or fruit yoghurt

Salade de fruits Fruit salad

Au choix : porridge, céréales ou jambon cuit fait maison

Choice of: porridge, cereal or homemade ham

Œufs cuits à votre convenance, deux garnitures au choix, supplément de 7€ pour la troisième garniture

Plain or garnished eggs, cooked to your liking with a choice of two side dishes (€7 per additional dish)

OU OR

Un classique Plaza
The Plaza classic

LES CLASSIQUES PLAZA
PLAZA CLASSICS

Le croissant au fromage	28
Cheese croissant	
Avocat Plaza : œufs de caille, croûtons de pain, avocat	19
Plaza Avocado: quail eggs, croutons, avocado	
Pain perdu, caramel breton et sa chantilly maison	25
French toast, caramel sauce and homemade whipped cream	
Omelette blanche soufflée chèvre et épinards	30
Spinach and goats' cheese white puffed omelette	
Œufs bénédicte classiques ou au saumon fumé	36
Classic eggs Benedict or smoked salmon	
Granola aux fruits exotiques	21
Tropical fruit granola	

À LA CARTE

Œufs brouillés, en omelette classiques, ou blancs d'œufs , au plat, à la coque, ou pochés, <i>deux garnitures au choix</i> Your choice of organic eggs: scrambled, classic omelette or white sunny-side up, soft-boiled or poached, <i>includes choice</i> <i>of two side dishes</i>	26
Œufs « chakchouka » Shakshouka	32
Œufs brouillés ou en omelette à la truffe Scrambled or truffle omelette	63
Œufs coque & caviar Golden Impérial 30 gr <i>Pour deux personnes</i> Soft-boiled eggs and Golden Impérial caviar 30g – <i>serves two</i>	189
Jambon cuit fait maison Homemade cooked ham	20
Palette Bellota-Bellota, origine Guijuelo (<i>Espagne</i>) Bellota-Bellota ham shoulder from Guijuelo (<i>Spain</i>)	42
Assiette de saumon fumé Smoked salmon plate	40
Pancakes, crêpes, gaufres Pancakes, crêpes, waffles	20
Yaourt à la Grec, yaourt nature ou aux fruits, cottage cheese, yaourt au lait de brebis Greek yoghurt, natural or fruit yoghurt, cottage cheese, sheep's milk yoghurt	13
Granola parfait sans gluten Gluten-free granola parfait	21

À LA CARTE

Mélange de graines et céréales bio Organic seeds and cereals mix	15
Mélange de graines et céréales bio au chocolat et fèves Tonka Organic seeds and cereals mix with chocolate and Tonka beans	
Mangue tranchée Sliced mango	26
Assiette de fruits frais tranchés ou fruits rouges Seasonal sliced fruit or red berries	32
Salade de fruits frais Fresh fruit salad	24
Açaï bowl Açaï bowl <i>Fruits de saison ou avocat</i> <i>Seasonal fruits or avocado</i>	25
Chia pudding Chia pudding	25
Assiette bien-être : avocat, mangue, pomme et fruits de saison Healthy platter with avocado, mango, apple and seasonal fruits	30
Jus frais détox Fresh detox juices	19