

## LE MONTAIGNE 58€ CONTINENTAL BREAKFAST

Corbeille de viennoiseries et sélection de pains  
*Basket of homemade bread and pastries*

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 excepté le café américain sont issus de l'agriculture biologique / \*All our coffee (excluding Americano) is organic*

## LE PLAZA 73€ AMERICAN BREAKFAST

PETIT-DÉJEUNER MONTAIGNE AGREMENTÉ DE / CONTINENTAL BREAKFAST WITH:

Yaourt nature ou aux 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*

Un classique Plaza  
*Plaza classic*

Ou / Or

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)*

## LES CLASSIQUES PLAZA PLAZA CLASSICS

Le croissant au fromage (jambon ou dinde) 28€  
*Cheese croissant (ham or turkey)*

Avocat Plaza: œufs de caille, croûtons de pain, avocat 19€  
*Plaza Avocado: with quail eggs and breadcrumbs*

Pain perdu, caramel breton 20€  
*French toast, caramel sauce*

\*Omelette blanche soufflée chèvre et épinards 30€  
*Spinach and goats' cheese white puffed omelette*

\*Œufs bénédictine classiques ou au saumon fumé 36€  
*Classic eggs Benedict or smoked salmon*

Granola aux fruits exotiques 20€  
*Tropical fruit granola*

Les prix s'entendent nets en euro incluant la TVA et la contribution employés 5%

*Veuillez noter que l'hôtel n'accepte pas les chèques*

*Prices are shown in euros including VAT and a 5% employee contribution*

*Please note we cannot accept payment by cheque*

## À LA CARTE

\*Œufs brouillés, en omelette classiques ou blancs d'œufs, au plat, à la coque, ou pochés 26€  
*(Deux garnitures au choix)*  
*Your choice of organic eggs: scrambled, omelette (classic or white), sunny-side up, soft-boiled or poached (includes choice of two side dishes)*

\*Œufs « chakchouka » 32€  
*Shakshouka*

\*Œufs brouillés ou en omelette à la truffe 63€  
*Scrambled or truffle omelette*

\*Œufs coque & caviar Casparian Golden Impérial 30gr – pour deux personnes 190€  
*Soft-boiled eggs and Golden Imperial Casparian caviar 30g – serves two*

Jambon cuit fait maison 20€  
*Homemade cooked ham*

Palette Bellota-Bellota, origine Gujuelo (Espagne) 40€  
*Bellota-Bellota ham shoulder from Gujuelo (Spain)*

Assiette de saumon fumé 36€  
*Smoked salmon plate*

Pancakes, crêpes ou gaufres 20€  
*Pancakes, crêpes or waffles*

Yaourt à la Grec, yaourt nature ou aux fruits, cottage cheese, yaourt au lait de brebis 13€  
*Greek yoghurt, natural or fruit yoghurt, cottage cheese, sheep's milk yoghurt*

Granola parfait sans gluten 21€  
*Gluten-free granola parfait*

\*Muesli gourmand, Granola «Maman Bobo» sans gluten, Granola «Petit Lutin», cornflakes sans sucre 15€  
*Organic muesli, Maman Bobo gluten-free granola, Petit Lutin granola, sugar-free cornflakes*

Porridge 14€  
*Porridge*

Fruits rouges 32€  
*Red berries*

Assiette de fruits frais tranchés 30€  
*Seasonal sliced fruit*

Salade de fruits frais 21€  
*Fresh fruit salad*

Açaï bowl: fruits rouges, banane, granola, beurre de cacahuète 25€  
*Acai bowl: red berries, banana, granola, peanut butter*

Chia pudding 20€  
*Chia pudding*

Assiette bien-être : avocat, mangue, pomme et fruits de saison 30€  
*Healthy platter with avocado, mango, apple and seasonal fruit*

Jus «Simply Green», jus «The Tiger», jus «Better than Botox» 19€  
*Fresh juices: Simply Green, The Tiger, Better than Botox*

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.

*\*Tous nos œufs de poule et céréales sont issus de l'agriculture biologique*

*Toutes nos viandes bovines proviennent de France ou Pays-Bas.*

*Nos viandes porcines proviennent d'Espagne et de France. Nos volailles sont d'origine France.*

*If you have an allergy or food intolerance, please inform a member of the team on placing your order.*

*\*All our hen's eggs and cereals are organic*

*All our beef sourced from France or the Netherlands. Our pork comes from Spain and France. Our poultry comes from France.*



DORCHESTER COLLECTION