

LE MONTAIGNE
CONTINENTAL BREAKFAST

60

Accompagné d'une coupe de champagne Moët & Chandon
Brut Impérial (10cl) : supplément de 20 €
With a glass of Moët & Chandon Brut Impérial champagne: extra €20

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)

L'Arbre à café sélectionne des crus d'exception biologiques, issus de terroirs durables et torréfiés en France
L'Arbre à café selects exceptional organic coffees from sustainable terroirs, roasted in France
Notre sélection de lait est exclusivement issue de l'agriculture biologique. *All our milk is organic.

LE PLAZA
AMERICAN BREAKFAST

75

Accompagné d'une coupe de champagne Moët & Chandon
Brut Impérial (10cl) : supplément de 20 €
With a glass of Moët & Chandon Brut Impérial champagne: extra €20

Petit-déjeuner Montaigne agrémenté 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, 2 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 for a third)

LES CLASSIQUES PLAZA
PLAZA CLASSICS

- Le croissant au fromage (jambon ou dinde)
Cheese croissant (ham or turkey)

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

Pain perdu, caramel breton et sa chantilly maison
French toast with caramel sauce and homemade whipped cream

Omelette blanche soufflée chèvre et épinards
Spinach and goats' cheese white puffed omelette

Œufs bénédictine classiques ou au saumon fumé
Classic eggs Benedict or smoked salmon
- 28

19

25

30

36

À LA
CARTE



- *Œufs brouillés, en omelette classiques ou blancs d'œufs, au plat, à la coque, ou pochés (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 »
Shakshouka

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

*Œufs coque & caviar Golden Impérial 30gr – pour 2 personnes
Soft-boiled eggs and Golden Impérial caviar 30g – serves two

Jambon cuit fait maison
Homemade cooked ham

Palette Bellota-Bellota, origine Guijuelo
Bellota Bellota ham paleta, origin Guijuelo (Spain)

Assiette de saumon fumé
Smoked salmon plate

Pancakes, crêpes, gaufres
Pancakes, crêpes, waffles

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

Granola parfait sans gluten fruits rouges ou exotiques
Gluten-free granola parfait, red berries or tropical fruit

Céréales : Muesli gourmand, Granola sans gluten, granola, porridge, cornflakes sans sucre
Cereals : organic muesli, gluten-free granola, granola, porridge, sugar-free cornflakes

Açaï bowl: fruits de saison, beurre de cacao
Acai bowl: seasonal fruits, peanut butter

Chia pudding vanille ou coco avec fruits de saison
Chia pudding vanilla or coconut with seasonal fruits

Fruits rouges
Red berries

Assiette de fruits frais tranchés
Seasonal sliced fruit

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

Salade de fruits frais
Fresh fruit salad

Jus pressés à froid
Cold-pressed juices
- 26

32

63

189

20

42

40

20

13

21

15

25

25

32

32

30

24

19

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 et céréales sont issus de l'agriculture biologique. Toutes nos viandes bovines proviennent de France ou Pays-Bas. Nos viandes porcines et nos volailles sont d'origine France. Prix nets en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5%. Veuillez noter que l'hôtel n'accepte pas les chèques.

If you suffer from an allergy or food intolerance, please inform a member of the restaurant team upon placing your order. *All our eggs and cereals are organic. All our beef is sourced from France and the Netherlands. Our pork and poultry is from France. Net prices are in Euros, including VAT and excluding a 5% employee benefit charge. Please note we cannot accept payment by cheque.