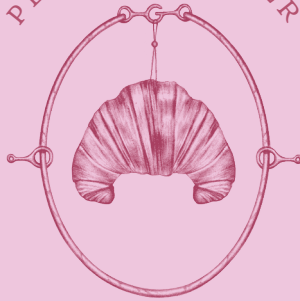


PETIT
DÉJEUNER

PETIT-DÉJEUNER



PAR
JEAN IMBERT

DISPONIBLE
DE 8 H À 12 H

AVAILABLE FROM
8AM TO 12PM

LE MONTAIGNE
CONTINENTAL
BREAKFAST

LE MONTAIGNE

52

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

LE PLAZA
AMERICAN
BREAKFAST

LE PLAZA

66

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 cooked ham

Œufs cuits à votre convenance, deux garnitures au choix, supplément de 6€ pour la troisième garniture

Plain or garnished eggs, cooked to your liking with a choice of two side dishes (€6 per additional dish)

OU OR

Un classique Plaza

The Plaza classic

LES CLASSIQUES PLAZA
PLAZA CLASSICS

Le croissant au fromage Cheese croissant	26
Avocat Plaza : œufs de caille, croûtons de pain, avocat Plaza Avocado: quail eggs, croutons, avocado	18
Pain perdu, caramel breton French toast, caramel sauce	18
Omelette blanche soufflée chèvre et épinards Spinach and goats' cheese white puffed omelette	28
Œufs bénédicte classiques ou au saumon fumé Classic eggs Benedict or smoked salmon	34
Granola aux fruits exotiques Exotic fruit granola	18

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>	24
Œufs « chakchouka » Shakshouka	28
Œufs brouillés ou en omelette à la truffe Scrambled or truffle omelette	60
Œufs coque & caviar Golden Impérial 30 gr <i>Pour deux personnes</i> Soft-boiled eggs and Golden Impérial caviar 30g – <i>serves two</i>	180
Jambon cuit fait maison Homemade cooked ham	18
Palette Bellota-Bellota, origine Guijuelo (<i>Espagne</i>) Bellota-Bellota ham shoulder from Guijuelo (<i>Spain</i>)	38
Assiette de saumon fumé Smoked salmon plate	34
Pancakes, crêpes, gaufres Pancakes, crêpes, waffles	18
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	12
Granola parfait sans gluten Gluten-free granola parfait	20

À LA CARTE

Muesli gourmand, Granola « Maman Bobo » sans gluten, Granola « Petit Lutin » porridge, cornflakes sans sucre Organic muesli, Maman Bobo gluten-free granola, Petit Lutin granola, porridge, sugar-free cornflakes	14
Assiette de fruits frais tranchés ou fruits rouges Seasonal sliced fruit or red berries	28
Salade de fruits frais Fresh fruit salad	20
Açaï bowl Açaï bowl <i>Fruits rouges ou avocat</i> <i>Red berries or avocado</i>	22
Chia pudding Chia pudding	18
Assiette bien-être : avocat, mangue, pomme et fruits de saison Healthy platter with avocado, mango, apple and seasonal fruits	28
Jus « Simply Green », jus « The Tiger », Jus « Better than Botox » Fresh juices: 'Simply Green', 'The Tiger', 'Better than Botox'	18



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.
Net prices are in Euros, including VAT and excluding 5% employee benefit charge.

Please note we cannot accept payment by cheque.

Tous nos oeufs de poule et céréales sont issus de l'agriculture biologique. Toutes nos viandes bovines proviennent de France ou Pays-Bas. Nos viandes porcines sont d'origine France et nos volailles proviennent de France ou Belgique.

All our hen's eggs and cereals are organic. All our beef is sourced from France and the Netherlands. Our pork is from France and our poultry is sourced from France and Belgium.

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.
If you suffer from an allergy or food intolerance, please inform a member of the restaurant team upon placing your order.