

## JUS ATELIER NUBIO

ATELIER NUBIO JUICE

**Antioxydant** *Antioxidant*

**Riche en antioxydants et en vitamines A, B, C. Il dynamise le système immunitaire.**

*Rich in antioxidants and vitamins A, B and C, this juice helps to boost the immune system.*

**Ingrédients : Carotte, poire, betterave, citron, graine de chanvre**

*Carrot, pear, beetroot, lemon, hemp seeds*

**Dynamisant** *Dynamic*

**Fruité et hydratant il est parfait pour le petit déjeuner. Il nettoie l'organisme et lui apporte les vitamines et les minéraux pour bien commencer la journée.**

*Fruity and hydrating, this juice is a great way to start the day, offering a rich source of vitamins and minerals to stimulate body cleansing.*

**Ingrédients : Carotte, clémentine, curcuma, citron, graines de lin**

*Carrot, clementine, turmeric, lemon, linseed*

**Alcalin** *Alkaline*

**Riche en enzymes végétales et en chlorophylle grâce à sa composition riche en légumes verts.**

*This green juice is packed full of ingredients, which are naturally rich in plant enzymes and chlorophyll.*

**Ingrédients : Pomme, fenouil, épinard, persil, citron vert, romarin**

*Apple, fennel, spinach, parsley, lime, rosemary*

**Elixir Tonique** *Tonic Elixir*

**Cette boisson contient du manganèse et de la vitamine C, qui contribuent à réduire la fatigue.**

*The combination of pineapple, fennel and birch sap in this reviving juice helps to aid optimal digestion.*

**Ingrédients : Ananas, fenouil, sève de bouleau, citron, menthe**

*Pineapple, fennel, birch sap, lemon, mint*



## BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

**Cafés / Coffee**

**Espresso**

*Espresso*

**Double espresso**

*Double espresso*

**Café Américain**

*Americano*

**Café décaféiné**

*Decaffeinated coffee*

**Cappuccino**

*Cappuccino*

**Thés noir / Black tea**

**Ceylan Pettiagalla**

**Finest Earl Grey**

**Assam BOP**

**English Breakfast Royal**

**Mélange Plaza**

**Lapsang souchong**

**Grand Yunnan**

**Darjeeling Margaret's hope**

**Thé Lipton / Lipton tea**

**Thé vert / Green tea**

**Japon Sencha Supérieur**

*Jasmin mandarin*

**Infusions / Herbal tea**

**Tilleul**

*Linden*

**Camomille**

*Camomile*

**Chocolat chaud / Hot chocolate**

# BRUNCH MUSICAL

## MUSICAL BRUNCH

## LA CARTE DES VINS WINE MENU

### CHAMPAGNE BRUT BRUT CHAMPAGNE

<b>Sélection Alain Ducasse</b>	28€
<b>Moët &amp; Chandon – Brut Impérial</b>	28€
<b>2008 Grand Vintage – Moët &amp; Chandon</b>	38€

### GRANDE CUVÉE 2009 Dom Pérignon

58€

### CHAMPAGNE ROSÉ

<b>Veuve Clicquot</b>	38€
<b>2009 Moët &amp; Chandon – Grand Vintage</b>	38€

### VINS BLANCS WHITE WINE

<b>2014 Sancerre – La Bourgeoise – Henri Bourgeois</b>	24€
<b>2015 Chablis 1er Cru – Les Vallions – Domaine Long-Depaquit</b>	26€
<b>2009 Sauternes – Château Haut-Bergeron – Lamothe</b>	26€
<b>2014 Meursault – Clos-de-Magny – Vincent Latour</b>	29€

### VINS ROSÉ ROSÉ WINE

<b>2016 Côtes de Provence – Château Sainte-Marguerite</b>	24€
---	-----

### VINS ROUGE RED WINE

<b>2014 Saint-Émilion – Grand Cru – Château de Fonbel</b>	32€
<b>2013 Saint-Julien – Colbert – Château Ducru-Beaucaillou</b>	40€
<b>2014 Côte Rôtie – Patrick Jasmin</b>	40€

## BRUNCH MUSICAL 130€ MUSICAL BRUNCH

**Croissant, pain au Gianduja, roulé aux fruits confits, brioche à la framboise, sélection de pain**  
*Croissant, Gianduja pain au chocolat, candied fruit roulade, raspberry brioche, bread selection*

**Café, chocolat chaud à l'ancienne, choix de thés ou infusions**  
*Coffee, homemade hot chocolate, choice of tea or herbal tea*

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

**Yaourt nature ou aux fruits**  
*Natural or fruit yoghurt*

**Jus de fruits frais pressés ou jus Atelier Nubio**  
*Freshly-squeezed fruit juice or Atelier Nubio juice*

**Une coupe de Champagne Selection Alain Ducasse**  
*A glass of Alain Ducasse's Champagne Selection*

### AMUSE BOUCHE

### LE CHOIX D'ENTRÉE CHOICE OF STARTER

**L'entrée du marché**  
*Special starter of the day*

**Poules rafraîchies, garniture d'un pan bagnat**  
*Chilled octopus, 'pan bagnat' garnish*

**Crabe royal, avocat, citron et rémoulade de papaye verte**  
*King crab, avocado, lemon and green papaya*

### LE CHOIX DE L'ŒUF BIO OU LE PLAT DU JOUR CHOICE OF ORGANIC EGG OR THE DISH OF THE DAY

**Œufs bénédicte classiques ou au saumon**

**Muffin, bacon, truffe, sauce hollandaise**  
*Smoked salmon eggs Benedict*  
*English muffin, smoked salmon, truffle, hollandaise sauce*

**Œufs mollets cardinal**

**Fond d'artichaut, lamelles de truffe, médaillon de homard**  
*Soft-boiled eggs with Cardinal sauce*  
*Artichoke base, truffle, lobster medallion*

**L'œuf du marché**  
*Egg dish of the day*

**ou / or**

**Le plat du jour**  
*Dish of the day*

### FROMAGES CHEESE

**L'ardoise de trois fromages affinés**  
*Selection of three soft and matured cheeses*

**Comté 18 mois, reblochon fermier, camembert au lait cru, emmental, sainte-maure**

### DESSERTS À PARTAGER DESSERT TO SHARE

**Douceur du moment selon l'inspiration du Chef**  
*Chef's dessert of the moment*

**Fruits de saison**  
*Seasonal fruit*

Conformément à l'arrêté ministériel du 24 août 2011, des éthylotests sont à votre disposition.  
Du pain sans gluten est à votre disposition. Toutes nos viandes proviennent de l'Union Européenne.  
Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.  
Prix nets en Euros, taxes et services compris. Veuillez noter que l'hôtel n'accepte pas les chèques.

*In accordance with the ministerial decree of 24 August 2011, breathalysers are available upon request.  
Gluten-free items are available upon request. All our meat is sourced from the European Union.  
If you suffer from an allergy or food intolerance, please inform a member of the restaurant team upon placing your order.  
Prices include tax and service charge. Please note we cannot accept payment by cheque.*