

BRUNCH DU PLAZA-ATHÉNÉE
PLAZA-ATHÉNÉE BRUNCH

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

SELECTION DE THES TEA SELECTION

Thé Vert *Green tea*

Chunlun thé vert jasmin
Chunlun thé vert

Thé de Ceylan *Ceylon tea*

Pettiagalla
Ceylan detheiné
Decaffeinated Ceylon

Thé de Chine *Chinese tea*

Lapsang Souchong
Grand Yunnan
Grand oolong

Thé d'Inde *Indian tea*

Darjeeling Margaret's Hope
Assam BOP

Thés parfumés *Flavoured tea*

Mélange Plaza
Figue, raisin et coing
Fig, grape and quince

Malesherbes

Thé vert aux arômes de fruit de
la passion, pêche de vigne et fraise des bois
*Sencha green tea flavoured with passion fruit, peach and
wild strawberries*

Finest Earl Grey

Thé parsemé de pointes blanches aromatisé à la
véritable bergamote de Calabre
White tips flavored with Calabrian bergamot

English breakfast

Thé Lipton

Lipton tea

INFUSIONS HERBAL TEAS

Matcha latte

Thé vert Japonais: détoxifiant
Detoxifying Japanese green tea

Tilleul

Linden

Camomille

Camomile

Verveine

Verbena

Menthe fraîche

Fresh mint

CHOCOLAT CHAUD HOT CHOCOLATE

CAFES COFFEE

Espresso

Espresso

Double espresso

Double espresso

Café Américain

Americano

Café décaféiné

Decaffeinated coffee

Cappuccino

Cappuccino

BRUNCH DU PLAZA-ATHÉNÉE 170€ PLAZA-ATHÉNÉE BRUNCH

Corbeille de viennoiseries et sélection de pains

Basket of homemade bread and pastries

Café, chocolat chaud à l'ancienne, choix de thés ou infusions

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

Jus de fruits frais pressés ou jus Wild & The Moon

Freshly-squeezed fruit juice or Wild & The Moon juice

Yaourt maison

Homemade yoghurt

Fruits de saison

Seasonal fruit

Une coupe de Champagne Moët & Chandon 15 cl

A glass of Moët & Chandon champagne 15cl

ENTRÉES À PARTAGER

STARTERS TO SHARE

Sandwich de truite des Pyrénées fumée et avocat

Pyrenean smoked trout and avocado sandwich

Salade de roquette, artichaut camus à cru, parmesan en copeaux, huile d'olive citron

Rocket salad, camus artichoke, shaved parmesan, lemon olive oil

Burrata et légumes du Perche à cru

Burrata and Perche vegetable crudités

LE CHOIX DU PLAT

DISH OF YOUR CHOICE

Poulet rôti à la broche, purée de pommes de terre, salade d'herbes et sauce diable

Spit-roasted chicken, mashed potatoes, herb salad and devil's food sauce

Ou / Or

Œufs bénédicte au homard, truffes

Eggs Benedict with lobster, truffles

Ou / Or

L'œuf de la semaine

Eggs of the week

DESSERTS

DESSERTS

La tarte aux poires d'Elisabeth

Elisabeth's pear tart

La mousse au chocolat d'Angelo

Angelo's chocolate mousse

Le flan de Damien

Damien's pudding

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 oeufs 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.

Conformément à l'arrêté ministériel du 24 août 2011, des éthylotests sont à votre disposition.

Prix nets en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5%.

Veillez 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.

In accordance with the ministerial decree of 24 August 2011, breathalysers are available upon request.

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

Please note we cannot accept payment by cheque.