

# THE CABANA CAFÉ

DISPONIBLE DE 9H À 11H AVAILABLE FROM 9AM TO 11AM

## LE CONTINENTAL 48€

Choix d'une boisson chaude  
*Choice of hot drink*

Jus de fruits frais pressés  
*Freshly-squeezed fruit juice*

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*

## L'AMERICAIN 62€

Petit-déjeuner continental agrémenté de :  
*Continental breakfast with:*

Yaourt nature ou aux fruits  
*Plain or fruit yoghurt*

Porridge, céréales ou salade de fruits  
*Porridge, cereal or fruit salad*

Choix d'oeufs nature ou garnis de deux accompagnements  
*Choice of plain or garnished eggs with two sides*  
ou or

Douceurs: Pancakes, pain perdu, gaufres, crêpes

*Sweet dish: Pancakes, French toasts, waffles or crêpes*

## ŒUFS BIO

Choix d'oeufs natures ou garnis de deux accompagnements 20€  
6€ par accompagnement supplémentaire

*Choice of plain or garnished eggs with two sides*  
6€ for additional garnish

Oeufs bénédicte classiques 32€

Oeufs bénédicte au saumon 34€

Muffin anglais, bacon ou saumon, râpée de truffe, sauce Hollandaise (supplément de 8€ dans l'Américain)

*English muffin, bacon or salmon, truffle shavings, hollandaise sauce (an 8€ extra applicable in the American)*

Oeufs mollets cardinal fond d'artichaut, râpée de truffe, médaillon de homard 48€  
*Soft-boiled eggs with Cardinal artichoke sauce, truffle shavings and lobster medallion*

Omelette blancs d'oeufs épinards, brocolis, basilic 20€

*Egg-white omelette, spinach, broccoli, basil*

Oeufs coque et caviar Crystal Gold, 30 gr, servis pour deux 180€

*Soft-boiled eggs and Crystal Gold caviar (30 gr) served for two*

## CÔTÉ BIEN-ÊTRE

Avocat tranché entier 14€  
*Whole sliced avocado*

Pain Poilâne toasté, guacamole d'avocats, tomates 14€  
*Toasted Poilâne bread, smashed avocado, tomatoes*

Açaï bowl fruits rouge ou avocat 25€  
*Red berry or avocado acai bowl*

Chia pudding fruits rouges ou coco 18€  
*Seasonal chia pudding*

Pitaya bowl au yaourt grec 18€  
*Greek yoghurt pitaya bowl*

## FRUITS FRAIS CLASSIQUES

Assiette de fruits frais tranchés 26€  
*Mixed seasonal fruit platter*

Salade de fruits frais 20€  
*Mixed seasonal fruit salad*

Fruits rouges 30€  
*Seasonal red berries*

Cookpot de fruits de saisons aux céréales 28€  
*Cookpot of seasonal fruit and cereal*

## FRUITS JUSTE CUEILLIS

Cerises 28€

Fraises à tige 26€

Abricots 18€  
*Cherries, strawberries, apricots*

## CÉRÉALES SANS GLUTEN

Muesli parfait sans gluten, yaourt grec, fruits rouges, miel d'acacia 18€

*Organic and gluten-free muesli parfait with Greek yoghurt, red berries and acacia honey*

Porridge 14€

## DOUCEURS

Pain perdu ou pancakes au sirop d'érable 16€  
*French toast or pancake with maple syrup*

Crêpes au sucre, confiture ou pâte à tartiner 16€  
*Crêpes with sugar, jam or chocolate spread*

Gaufres au sucre glace 16€  
*Belgian waffles with sugar icing*

## ASSORTIMENT DE VIENNOISERIES 24€

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*

## BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES

Cocktail de fruits 20€  
*Fruit cocktail*

Thé et café glacés maison 18€  
*Homemade iced tea*

Jus de fruits frais pressés 14€  
*Freshly-squeezed fruit juice*

Jus de fruits 12€  
*Fruit juice*

Eau de coco 14€  
*Coconut water*

## JUS ATELIER NUBIO 18€

*Antioxydant* : Carotte, poire, citron, betterave, graines de chanvre  
*Antioxidant*: Carrot, pear, beetroot, lemon and hemp seeds

*Alcalin* : Pomme, fenouil, épinard, persil, citron vert, romarin  
*Alkaline*: Spinach, fennel, apple, parsley, rosemary and lime

*Dynamisant* : Carotte, clémentine, citron jaune, curcuma, graine de lin  
*Dynamic*: Carrot, clementine, apple, lemon, turmeri and lax seeds

## COCKTAIL CHAMPAGNE 32€

Bellini, Mimosa, Rose Royale

## BOISSONS CHAUDES

### THÉS - INFUSIONS

Earl Grey, Ceylan, Lundi Light, Jasmin Mandarin 14€  
*Earl Grey, Ceylon, Lundi Light, Mandarin Jasmine*

Thé blanc 18€  
*White tea*

Tilleul, verveine, camomille, menthe fraîche 12€  
*Lime, verbena, camomile, fresh mint*

### CAFÉ

Espresso 10€  
*Espresso*

Café américain, double espresso, cappuccino 12€  
*Americano, double espresso, cappuccino*

### CHOCOLAT CHAUD 20€

Chocolat issu de la Manufacture d'Alain Ducasse à Paris  
*Chocolate from Alain Ducasse Manufacture in Paris*

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.*



Dorchester Collection

Prix nets en Euros, taxes et services compris. Veuillez noter que l'hôtel n'accepte pas les chèques.

*Prices include tax and service charge. Please note we cannot accept payment by cheque.*