

BOISSONS

JUS DE FRUITS FRAIS *FRESH JUICES*

Jus Detox *detox juice*

Jus de fruits frais pressés *Freshly squeezed fruit juice*

- Orange, pamplemousse *orange, Grapefruit juice*

BOISSONS CHAUDES *HOT DRINKS*

Expresso

Café noisette *Macchiato*

Américain *American coffee* / Double expresso *Double espresso*

Cappuccino *Cappuccino* / Latte

Chocolat chaud *Hot chocolate*

Chocolat viennois *Viennese chocolate*

Sélection de thés Mariage Frères *Selected fine teas Mariage Frères*

- Thés noirs *black teas* : French Breakfast, Marco Polo, Earl Grey

- Thés verts *green teas* : Jasmin « mandarin », « Fujiyama » thé vert précieux

- Thé à la menthe *mint tea* : Casablanca menthe douce

- Tisanes & infusions *herbal teas* : Verveine Citrodora, Camomille

BOISSONS FROIDES *COLD DRINKS*

Lait entier ou demi-écrémé *whole or semi-skimmed milk*

Lait d'amande ou soja *almond or soya milk*

½ Evian, ½ Badoit

Evian 1L, Badoit 1L

8€

5€

6€

8€

8€

8€

11€

8€

5€

6€

5€

7€

LA PLACE

AU MOMENT DU PETIT DÉJEUNER



GRAND HÔTEL CHAMPS-ÉLYSÉES

FORMULES

LE CONTINENTAL

Notre petit déjeuner continental est accompagné d'une boisson chaude, d'un jus de fruit frais ainsi que :

- Assortiment de viennoiseries « Lenôtre » croissants et pains au chocolat,
- Pain aux céréales de chez « Frederic Lalos » (Meilleur Ouvrier de France),
- Sélection de céréales : muesli, corn flakes nature, muesli chocolat,
- Assortiment de miel de châtaignier français « Alain Millat »,
- Confitures artisanales « Alain Millat »,
- Beurre AOP

Our American breakfast is served with a hot drink, a fresh fruit juice and :

- Assortment of «Lenôtre» croissants and pains au chocolat,
- Baker's selection from Frédéric Lalos (Meilleur Ouvrier de France),
- Cereal : muesli, corn flakes , chocolate muesli,
- French honey from Alain Millat,
- Artisanal jams & marmalade from Alain Millat,
- AOP butter

L'AMÉRICAIN

Notre petit déjeuner américain comprend la formule continental accompagnée d'une sélection d'oeufs au choix : Au plat (2) ou à la coque (2) ou brouillés ou pochés (2) ou en omelette / nature ou 3 garnitures.

Our American breakfast includes continental breakfast with a choice of eggs : Fried (2) or boiled (2) or scrambled or poached (2) or omelette / plain or 3 fillings.

29€

35€

À LA CARTE

Ardoise de charcuterie <i>Cold cuts platter</i>	12€
Ardoise fromage <i>Cheeses platter</i>	8€
Saumon crème fouetée et toast <i>Smoked salmon, whipped cream, toasts</i>	14€
Salade de fruits frais <i>Fresh fruits salad</i>	8€
Riz au lait caramel <i>Rice pudding</i>	9€
Muesli <i>Muesli</i>	9€

OEUFs EGGS

Au plat (2) <i>Egg sunny side up</i>	9€
À la coque (2) avec ses mouillettes <i>Soft boiled eggs with soldiers</i>	9€
Pochés (2) <i>Poached eggs</i>	9€
Brouillés nature <i>Scrambled eggs</i>	12€
Omelette nature <i>Plain omelette</i>	12€
GARNITURES EN SUPPLÉMENT EXTRA SIDES	
Jusqu'à 3 choix <i>Up to 3 choices</i>	6€
Plus de 3 choix <i>Up to more than 3 choices</i>	10€

Champignons, fromage, jambon cuit, tomates, bacon, saussice de volaille, saumon fumé *Mushroom, cheese, cooked ham, tomatoes, bacon, spinach, seasonal vegetables, smoked salmon*

LA BOULANGERIE THE BAKERY

Toast nature <i>Plain grain toat</i>	5€
Corbeille de viennoiseries de chez « Lenotre », pains au chocolat et croissants <i>Baker's selection</i>	12€
Toast d'avocat sur pain aux céréales <i>Avocado toast (cereals)</i>	15€
Pancakes <i>Pancakes</i>	12€