

BOISSONS

PETIT-DÉJEUNER

CAFÉ – COFFEE | L'ARBRE À CAFÉ

Espresso – Espresso	3.5€
Double espresso – Double espresso	7€
Café filtré – Filter coffee	5€
Capuccino – Capuccino	7€
Café latte – Coffee latte	7€
Chocolat chaud – Hot chocolate	7€
Lait chaud – Hot milk	4€
Lait végétal – Plant-based milk	5€

THÉ – TEA | MARIAGES FRÈRES

	7.5€
French Breakfast Tea Thé noir – Black tea	
Marco Polo Thé noir – Black tea	
Thé sur le Nil Thé vert – Green tea	
Blanc & Rose Thé blanc – White tea	
Rouge Métis Rooibos – Red tea	
Chamomilla Camomille – Chamomile	

JUS – JUICE

Jus d'orange frais – Fresh orange juice	7€
Jus de pamplemousse – Grapefruit juice	7€
Jus de carotte – Carrot juice	8€
Jus de légumes & fruits – Fruit & vegetables juice	8€

AU VERRE – BY THE GLASS

Mimosa	17€
Moët & Chandon Impérial	18€
Moët & Chandon Rosé	20€

LE PARISIEN

18€

Jus de fruit frais pressé
Boisson chaude
Corbeille de pain & viennoiseries
Beurre & confiture

Freshly squeezed juice
Hot beverage
Bread basket & pastries
Butter & jam

LE SAINT-GERMAIN

25€

Jus de fruit frais pressé
Boisson chaude
Œufs bio brouillés nature
(supplément de 5 € pour les autres types d'œufs)
Corbeille de pain & viennoiseries
Beurre & confiture

Freshly squeezed juice
Hot beverage
Plain scrambled organic eggs
(supplement of €5 for other types of eggs)
Bread basket & pastries
Butter & jam

LE RASPAIL

28€

Jus de fruit frais pressé
Boisson chaude
Detox shot
Toast avocat & grenade ou Acai bowl
Salade de fruits frais

Freshly squeezed juice
Hot beverage
Detox shot
Avocado & pomegranate toast or Acai bowl
Fresh fruit salad

Liste des allergènes à votre disposition - Allergen list available
Prix TTC service compris- Prices include taxes and service

Liste des allergènes à votre disposition - Allergen list available
Prix TTC service compris- Prices include taxes and service

À LA CARTE

Les 3 viennoiseries	9€
La corbeille de pain & viennoiseries	10€
La corbeille de pain sans gluten	15€
Le pain perdu à la vanille de madagascar et sirop d'érable	11€

Les œufs bio nature à votre convenance <i>Brouillés, au plat, à la coque, omelette, pochés</i>	12€
---	-----

L'assiette de jambon blanc	10€
L'assiette de saumon fumé	20€
Le toast avocat & grenade	14€
L'açaï bowl	9€

Le Granola aux fruits de saison au fromage blanc	9€
Les céréales :	6€
<i>Granolas fraise / chocolat / fruits</i>	
<i>Corn flakes nature / chocolat</i>	
<i>Muesli noix de coco / chocolat / fruits</i>	
Le yaourt	4€
<i>Yaourt maigre / aux fruits rouges / à l'abricot</i>	
Salade de fruits frais	7€
La sélection de fromages	11€

LES ACCOMPAGNEMENTS

Poitrine fumée	5€
Saucisse de veau & volaille	5€
Jambon blanc	5€
Tomates grillées	5€
Champignons rôtis	5€
Saumon fumé	7€

À LA CARTE

Selection of 3 pastries	9€
Bread basket & pastries	10€
Gluten-free bread basket	15€
Vanilla french toast with maple syrup	11€

Plain organic eggs prepared to your liking <i>Scrambled, fried, soft-boiled, omelette, poached</i>	12€
---	-----

Ham plate	10€
Smoked salmon plate	20€
Avocado & pomegranate toast	14€
Açaï bowl	9€

Granola with seasonal fruits and fromage blanc	9€
Our cereals :	6€
<i>Strawberry / chocolate / fruit granolas</i>	
<i>Plain / chocolate corn flakes</i>	
<i>Coconut / chocolate / fruit muesli</i>	
Yogurt	4€
<i>Low-fat yogurt / red fruit yogurt / apricot yogurt</i>	
Fresh fruit salad	7€
Selection of cheeses	11€

SIDES

Bacon	5€
Veal & poultry sausage	5€
Ham	5€
Grilled tomatoes	5€
Mushrooms	5€
Smoked salmon	7€

Liste des allergènes à votre disposition - Allergen list available
Prix TTC service compris- Prices include taxes and service

Liste des allergènes à votre disposition - Allergen list available
Prix TTC service compris- Prices include taxes and service