



## CONTINENTAL BREAKFAST

---

Jus d'Orange ou Pamplemousse  
Fraichement Pressé

Votre Choix de Thé Mariage Frères,  
Café ou Chocolat Chaud Maison

\*\*\*

Assortiments de Viennoiseries & Petits Pains  
Chauds, Confitures & Beurre

Assiette de Fruits Frais de Saison

Yaourt Nature Grecque & Fruits Pochés  
ou Coulis de Fruit rouges

Céréales au Choix :  
Cornflakes, Croustillant Chocolat,  
Clusters Fruits Rouges, All Bran,  
Gourmet Granola ou Muesli

## À LA CARTE

---

Les Œufs Bio, Poché, Au plat, Coque ou Brouillé  
*6 euros*

Omelette (3 œufs)  
*8 euros*

En Accompagnement : Champignons,  
Légumes de Saison, Asperges, Tomates Rôties  
*3 euros*

Rösti, Bacon, Saucisse Fumée  
*4 euros*

Charcuteries et Fromages des Environs  
*5 euros*

Porridge Bio à Votre Façon  
*3 euros*

Crêpes, Garniture selon votre Désir  
*5 euros*

Pancakes, Myrtilles,  
Yaourt Grec à la Menthe et Sirop d'Erable  
*8 euros*

Rösti de Pommes de Terre,  
Œuf Poché, Légumes Verts de Saison  
et Crème « Green Goddess »  
*10 euros*

Les Œufs Shakshuka, Tomate & Saucisse  
Epicées, Confit de Poivrons et Pain  
de Campagne Toasté  
*12 euros*



## CONTINENTAL BREAKFAST

---

Freshly Squeezed  
Orange or Grapefruit Juice

Your Choice of Tea Mariage Frères,  
Coffee or Hot Chocolate

\*\*\*

Selection of Freshly Baked  
Pastries and Breads, Butter & Jams

Lovely Seasonal Fruits

Greek Yoghurt with Poached Stone Fruits  
or Red Berries Coulis

Your choice of Organic Cereals:  
Cornflakes, Choco Crisp,  
Red Berry Clusters, Bran & Fibers,  
Gourmet Granola or Muesli

## A LA CARTE

---

Local Organic Eggs, as you like them;  
Poached, Fried, Boiled or Scrambled  
*6 euros*

Omelette (3 Eggs)  
*8 euros*

To compliment your Eggs, your choice of sides;  
Mushroom, Seasonal Greens, Asparagus,  
Roasted Tomato  
*3 euros*

Hashbrown, Bacon, Local Smoked Pork Sausage  
*4 euros*

Charcuterie and Cheese from the Region  
*5 euros*

Organic Porridge cooked to your liking  
*3 euros*

Crêpes with your choice of garnish  
*5 euros*

Pancakes, Blueberries, Mint Greek Yogurt and  
Maple Syrup  
*8 euros*

Potato Rosti with a Poached Egg, Seasonal  
Greens and Green Goddess Cream  
*10 euros*

Shakshuka Eggs, Spiced Tomato and Sausages,  
Confit Red Peppers with Crusty Sourdough Bread  
*12 euros*