

LE PETIT-DÉJEUNER
Breakfast time

LE PETIT-DÉJEUNER VENDÔME

Vendôme breakfast

*Jus de fruits frais, boisson chaude, corbeille du boulanger,
assortiment de confitures et miel, yaourt, céréales ou salade de fruits*

*Fresh fruit juice, hot drink, bakery basket, jams & honey selection, yogurt
cereals selection or fresh fruit salad*

48€

Corbeille de pains sans gluten Gluten free bread basket

20€

À LA CARTE

BOISSONS CHAUDES - *Hot drinks*

ESPRESSO, DÉCAFÉINÉ	11€
CAFÉ AMÉRICAIN <i>AMERICAN COFFEE</i>	16€
CAPPUCCINO, CAFÉ LATTE, DOUBLE ESPRESSO	16€
THÉ, INFUSION <i>TEA, HERBAL TEA</i>	15€
CHOCOLAT CHAUD <i>HOT CHOCOLATE</i>	18€

BOISSONS FRAÎCHES - *Cold drinks*

JUS DE FRUITS FRAIS <i>FRESH FRUIT JUICES 25CL</i>	16€
<i>Orange, pamplemousse, citron orange, grapefruit, lemon</i>	

COUPE DE CHAMPAGNE 14CL

Glass of champagne

Champagne
Barons de Rothschild
Brut Réserve Ritz

28€

Champagne
Barons de Rothschild
Blanc de blancs
Réserve Ritz

35€

Champagne
Barons de Rothschild
Rosé Réserve Ritz

35€

LE PETIT-DÉJEUNER AMÉRICAIN

American breakfast

*Jus de fruits frais, boisson chaude, corbeille du boulanger,
beurre, assortiment de confitures et miel, yaourt nature ou aux fruits,
compote ou salade de fruits, céréales
oeufs bio classiques avec un ou deux accompagnements.*

Fresh fruit juice, hot drink, bakery basket, butter, jams & honey selection,
plain or fruit yogurt, compote or fruit salad,
cereals selection or fresh fruit salad
classic organic eggs with one or two garnishes.

68€

LE PETIT-DÉJEUNER BIEN-ÊTRE

100% VÉGÉTALIEN

Healthy breakfast

*Jus bien-être, boisson chaude,
avocat sur toast sans gluten, brassé au lait de coco et granola
fruit frais de saison coupé, porridge au lait d'amande et graines de chia,
crumble de graines*

Fresh fruit juice, hot drink,
gluten free avocado toast, coconut milk yogurt with granola,
seasonal cut fruit, almond milk and chia oatmeal, seeds crumble

68€

LE PLATEAU JAPONAIS

Japanese breakfast

Sélection de thés verts au choix

Selection of green teas

Omelette japonaise ou œuf parfait

Japanese omelet or perfect egg

Daurade laquée à la sauce Teriyaki Glazed seabream with Teriyaki sauce

Riz furikake cuit à la vapeur Steamed rice and furikake nori-sesame

Epinards au vinaigre de kaki, carottes et nouilles Konjac

Spinach with kaki vinegar and carrots, Konnyaku noodles

Tofu, sauce soja et soupe miso Tofu, soy sauce and miso soup

Algues nori séchées, légumes Tsukemono marinés et prune salée Umeboshi

Dried nori seaweed and marinated tsukemono vegetables, Umeboshi salted prune

68€

À LA CARTE

<i>Œufs Bénédicte traditionnels</i> Eggs Benedict	28€
<i>Œufs Bénédicte au saumon fumé</i> Eggs Benedict with smoked salmon	32€
<i>Œuf bio « Prestige » au homard</i> Poached organic egg with blue lobster	68€
<i>Œufs bio brouillés à la truffe noire</i> Scrambled organic eggs with black truffle	59€
<i>Œufs bio au plat au caviar Impérial</i> Organic sunny side up eggs with Imperial caviar	85€
<i>Omelette au homard bleu</i> Blue lobster omelet	90€
<i>Jambon ibérique Bellota</i> Iberian Bellota ham	55€
<i>Saumon fumé d'Écosse</i> Scottish smoked salmon	38€
<i>Avocat frais émincé</i> Sliced avocado	12€
<i>Assiette de fromages doux</i> Selection of mild cheeses	24€
<i>Assiette de fruits rouges</i> Berries plate	38€
<i>Assiette de fruits exotiques</i> Exotic fruit plate	38€
<i>Crêpe, gaufre, pancake avec sucre, confiture ou sirop d'érable</i>	22€
Crepe, waffle, pancake with sugar, jam or maple syrup	
<i>Supplément fruits rouges</i> Red berries supplement	18€
<i>Pain perdu traditionnel</i> Traditionnal French toast	25€
<i>Corbeille de pain sans gluten</i> Gluten free bread	20€

Prix nets, taxes et service compris / Net prices and service included / Les chèques ne sont pas acceptés
Cheques will not be accepted / Toutes les cartes de crédits sont acceptées sauf JCB / All credit cards are accepted except JCB
La carte des allergènes est disponible sur demande / Allergen menu is available upon request