

LE MONTAIGNE 58€ CONTINENTAL BREAKFAST

Corbeille de viennoiseries et sélection de pains
Basket of homemade bread and pastries

Café*, chocolat chaud à l'ancienne, choix de thé ou infusion
Coffee, homemade hot chocolate, choice of tea or herbal tea*

Confitures, miel, marmelade et beurre de M. Bordier
Jam, honey, marmalade and Mr Bordier's butter

Jus de fruits frais pressés (orange, pamplemousse, citron, pomme, carotte ou fruits rouges)
Freshly-squeezed fruit juice (orange, grapefruit, lemon, apple, carrot or mixed berries)

**Tous nos cafés excepté le café américain sont issus de l'agriculture biologique / *All our coffee (excluding Americano) is organic*

LE PLAZA 73€ AMERICAN BREAKFAST

PETIT-DÉJEUNER MONTAIGNE AGREMENTÉ DE / CONTINENTAL BREAKFAST WITH:

Yaourt nature ou aux fruits
Natural or fruit yoghurt

Salade de fruits
Fruit salad

Au choix: porridge, céréales ou jambon cuit fait maison
Choice of: porridge, cereal or homemade ham

Un classique Plaza
Plaza classic

Ou / Or

Œufs cuits à votre convenance, deux garnitures au choix, supplément de 7€ pour la troisième garniture
Plain or garnished eggs, cooked to your liking with a choice of two side dishes (€7 per additional dish)

LES CLASSIQUES PLAZA PLAZA CLASSICS

Le croissant au fromage (jambon ou dinde) <i>Cheese croissant (ham or turkey)</i>	28€
Avocat Plaza: œufs de caille, croûtons de pain, avocat <i>Plaza Avocado: with quail eggs and breadcrumbs</i>	19€
Pain perdu, caramel breton <i>French toast, caramel sauce</i>	20€
*Omelette blanche soufflée chèvre et épinards <i>Spinach and goats' cheese white puffed omelette</i>	30€
*Œufs bénédictine classiques ou au saumon fumé <i>Classic eggs Benedict or smoked salmon</i>	36€
Granola aux fruits exotiques <i>Tropical fruit granola</i>	20€

Les prix s'entendent nets en euro incluant la TVA et la contribution employés 5%

Veuillez noter que l'hôtel n'accepte pas les chèques

Prices are shown in euros including VAT and a 5% employee contribution

Please note we cannot accept payment by cheque

À LA CARTE

*Œufs brouillés, en omelette classiques ou blancs d'œufs, au plat, à la coque, ou pochés <i>(Deux garnitures au choix)</i> <i>Your choice of organic eggs: scrambled, omelette (classic or white), sunny-side up, soft-boiled or poached (includes choice of two side dishes)</i>	26€
*Œufs « chakchouka » <i>Shakshouka</i>	32€
*Œufs brouillés ou en omelette à la truffe <i>Scrambled or truffle omelette</i>	63€
*Œufs coque & caviar Casparian Golden Impérial 30gr – pour deux personnes <i>Soft-boiled eggs and Golden Imperial Casparian caviar 30g – serves two</i>	190€
Jambon cuit fait maison <i>Homemade cooked ham</i>	20€
Palette Bellota-Bellota, origine Gujuelo <i>Bellota-Bellota ham shoulder from Gujuelo</i>	40€
Assiette de saumon fumé <i>Smoked salmon plate</i>	36€
Pancakes, crêpes ou gaufres <i>Pancakes, crêpes or waffles</i>	20€
Yaourt à la Grec, yaourt nature ou aux fruits, cottage cheese, yaourt au lait de brebis <i>Greek yoghurt, natural or fruit yoghurt, cottage cheese, sheep's milk yoghurt</i>	13€
Granola parfait sans gluten <i>Gluten-free granola parfait</i>	21€
*Muesli gourmand, Granola «Maman Bobo» sans gluten, Granola «Petit Lutin», cornflakes sans sucre <i>Organic muesli, Maman Bobo gluten-free granola, Petit Lutin granola, sugar-free cornflakes</i>	15€
Porridge <i>Porridge</i>	14€
Fruits rouges <i>Red berries</i>	32€
Assiette de fruits frais tranchés <i>Seasonal sliced fruit</i>	30€
Salade de fruits frais <i>Fresh fruit salad</i>	21€
Açaï bowl: fruits rouges, banane, granola, beurre de cacahuète <i>Acai bowl: red berries, banana, granola, peanut butter</i>	25€
Chia pudding <i>Chia pudding</i>	20€
Assiette bien-être : avocat, mangue, pomme et fruits de saison <i>Healthy platter with avocado, mango, apple and seasonal fruit</i>	30€
Jus «Simply Green», jus «The Tiger», jus «Better than Botox» <i>Fresh juices: Simply Green, The Tiger, Better than Botox</i>	19€

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.

**Tous nos œufs de poule sont issus de l'agriculture biologique.*

Nos viandes bovines proviennent de France et d'Italie, nos viandes porcines de France et d'Espagne et nos volailles de France.

If you have an allergy or food intolerance, please inform a member of the team on placing your order.

**All our hen's eggs are organic.*

Our beef comes from France and Italy, our pork from France and Spain and our poultry from France.



DORCHESTER COLLECTION