

## LE MONTAIGNE

CONTINENTAL BREAKFAST

60

Accompagné d'une coupe de champagne Moët & Chandon Brut Impérial (10cl) : supplément de 20 €  
With a glass of Moët & Chandon Brut Impérial champagne: extra €20

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 is organic  
\*Notre sélection de lait est exclusivement issue de l'agriculture biologique  
\*Our selection of milks is entirely sourced from organic farming

## LE PLAZA

AMERICAN BREAKFAST

75

Accompagné d'une coupe de champagne Moët & Chandon Brut Impérial (10cl) : supplément de 20 €  
With a glass of Moët & Chandon Brut Impérial champagne: extra €20

### Petit-déjeuner Montaigne agrémenté 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, 2 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 for a third)

## LES CLASSIQUES PLAZA

PLAZA CLASSICS

Le croissant au fromage (jambon ou dinde) 28  
Cheese croissant (ham or turkey)

Avocat Plaza: œufs de caille, croûtons de pain, avocat 19  
Plaza Avocado: with quail eggs and breadcrumbs

Pain perdu, caramel breton 20  
French toast, caramel sauce

Omelette blanche soufflée chèvre et épinards 28  
Spinach and goats' cheese white puffed omelette

Œufs bénédicte classiques ou au saumon fumé 36  
Classic eggs Benedict or smoked salmon

## À LA CARTE



\*Œufs brouillés, en omelette classiques ou blancs d'œufs, au plat, à la coque, ou pochés (Deux garnitures au choix) 26

Your choice of organic eggs: scrambled, omelette (classic or white) sunny-side up, soft-boiled or poached (includes choice of two side dishes)

\*Œufs « chakchouka » 32  
Shakshouka

\*Œufs brouillés ou en omelette à la truffe 63  
Scrambled or truffle omelette

\*Œufs coque & caviar Golden Impérial 30gr – pour 2 personnes 190  
Soft-boiled eggs and Golden Impérial caviar 30g – serves two

Jambon cuit fait maison 20  
Homemade cooked ham

Palette Bellota-Bellota, origine Guijuelo 40  
Bellota Bellota ham paleta, origin Guijuelo (Spain)

Assiette de saumon fumé 40  
Smoked salmon plate

Pancakes, crêpes, gaufres 20  
Pancakes, crêpes, waffles

Yaourt à la Grec, yaourt nature ou aux fruits, cottage cheese, yaourt au lait de brebis 13  
Greek yoghurt, natural or fruit yoghurt, cottage cheese, sheep's milk yoghurt

Granola parfait sans gluten fruits rouges ou exotiques 21  
Gluten-free granola parfait, red berries or tropical fruit

Céréales : Muesli gourmand, Granola sans gluten, granola, porridge, cornflakes sans sucre 15  
Cereals : organic muesli, gluten-free granola, granola, porridge, sugar-free cornflakes

Açaï bowl: fruits de saison, beurre de cacao 25  
Acai bowl: seasonal fruits, peanut butter

Chia pudding vanille ou coco avec fruits de saison 25  
Chia pudding vanilla or coconut with seasonal fruits

Fruits rouges 32  
Red berries

Assiette de fruits frais tranchés 30  
Seasonal sliced fruit

Assiette bien-être : avocat, mangue, pomme et fruits de saison 30  
Healthy platter with avocado, mango, apple and seasonal fruit

Salade de fruits frais 24  
Fresh fruit salad

Jus pressés à froid 19  
Cold-pressed juices

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 et céréales sont issus de l'agriculture biologique. Toutes nos viandes bovines proviennent de France ou Pays-Bas. Nos viandes porcines et nos volailles sont d'origine France. Prix nets en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5%. Veuillez noter que l'hôtel n'accepte pas les chèques.

If you suffer from an allergy or food intolerance, please inform a member of the restaurant team upon placing your order. \*All our eggs and cereals are organic. All our beef is sourced from France and the Netherlands. Our pork and poultry is from France. Net prices are in Euros, including VAT and excluding a 5% employee benefit charge. Please note we cannot accept payment by cheque.