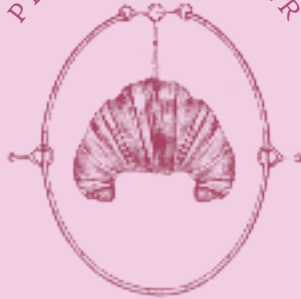


PETIT  
DÉJEUNER

PETIT-DÉJEUNER



PAR  
JEAN IMBERT

---

DISPONIBLE  
DE 8H À 12H

---

AVAILABLE FROM  
8AM TO 12PM

LE MONTAIGNE  
CONTINENTAL  
BREAKFAST

---

LE MONTAIGNE

58

Corbeille de viennoiseries et sélection de pains de notre chef boulanger  
Basket of homemade bread and pastries from our head baker

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  
AMERICAN  
BREAKFAST

---

LE PLAZA

73

*Petit-déjeuner Montaigne agrémenté de :  
Continental breakfast with:*

Yaourt nature ou 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

Œufs cuits à votre convenance, deux garnitures au choix, supplément de 6€ pour la troisième garniture  
Plain or garnished eggs, cooked to your liking with a choice of two side dishes (€6 per additional dish)

OU OR

Un classique Plaza  
The Plaza classic

LES CLASSIQUES PLAZA  
PLAZA CLASSICS

---

Le croissant au fromage Cheese croissant	28
Avocat Plaza : œufs de caille, croûtons de pain, avocat Plaza Avocado: quail eggs, croutons, avocado	19
Pain perdu, caramel breton French toast, caramel sauce	20
Omelette blanche soufflée chèvre et épinards Spinach and goats' cheese white puffed omelette	30
Œufs bénédicte classiques ou au saumon fumé Classic eggs Benedict or smoked salmon	36
Granola aux fruits exotiques Tropical fruit granola	20

---

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> Your choice of organic eggs: scrambled, classic omelette or white sunny-side up, soft-boiled or poached, <i>includes choice</i> <i>of two side dishes</i>	26
Œufs « chakchouka » Shakshouka	32
Œufs brouillés ou en omelette à la truffe Scrambled or truffle omelette	63
Œufs coque & caviar Golden Impérial 30 gr <i>Pour deux personnes</i> Soft-boiled eggs and Golden Impérial caviar 30g – <i>serves two</i>	189
Jambon cuit fait maison Homemade cooked ham	19
Palette Bellota-Bellota, origine Guijuelo ( <i>Espagne</i> ) Bellota-Bellota ham shoulder from Guijuelo ( <i>Spain</i> )	42
Assiette de saumon fumé Smoked salmon plate	40
Pancakes, crêpes, gaufres Pancakes, crêpes, waffles	20
Yaourt à la Grec, yaourt nature ou aux fruits, cottage cheese, yaourt au lait de brebis Greek yoghurt, natural or fruit yoghurt, cottage cheese, sheep's milk yoghurt	13
Granola parfait sans gluten Gluten-free granola parfait	21

À LA CARTE

---

Mélange de graines et céréales bio Organic seeds and cereals mix	15
Mélange de graines et céréales bio au chocolat et fèves Tonka Organic seeds and cereals mix with chocolate and Tonka beans	
Mangue tranchée Sliced mango	26
Assiette de fruits frais tranchés ou fruits rouges Seasonal sliced fruit or red berries	30
Salade de fruits frais Fresh fruit salad	20
Açaï bowl Açaï bowl <i>Fruits rouges ou avocat</i> <i>Red berries or avocado</i>	25
Chia pudding Chia pudding	20
Assiette bien-être : avocat, mangue, pomme et fruits de saison Healthy platter with avocado, mango, apple and seasonal fruits	30
Jus « Simply Green », jus « The Tiger », Jus « Better than Botox » ‘Simply Green’ juice, ‘The Tiger’ juice, ‘Better than Botox’ juice	19



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.

Tous nos oeufs de poule sont issus de l'agriculture biologique.

**Toutes nos viandes bovines et nos volailles proviennent de France. Nos viandes porcines sont d'origine France et Espagne.**

All our hen's eggs are organic.

All our beef and our poultry is sourced from France.

Our pork is from France and Spain.

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

If you suffer from an allergy or food intolerance, please inform a member of the restaurant team upon placing your order.