

## **PETITS - DEJEUNERS / BREAKFAST MENUS**

### **PETIT DEJEUNER BUFFET / BUFFET BREAKFAST**

38.00€

Boissons chaudes	<i>Hot beverages</i>
Jus de fruits frais	<i>Fresh fruit juice</i>
Sélection de viennoiseries « maison »	<i>Home made pastries selection</i>
Beurre, confiture et miel	<i>Butter, jams and honey</i>
Fruits frais	<i>Fresh fruits</i>
Produits laitiers	<i>Dairy products</i>
Céréales	<i>Cereals</i>
Assortiment de charcuteries	<i>Assortment of cold cooked and cured ham</i>

### **PETIT DEJEUNER AMERICAIN / AMERICAN BREAKFAST**

45.00€

Petit-déjeuner **buffet** et œufs au choix  
*Buffet breakfast with eggs at your convenience*

# PETIT-DEJEUNER / BREAKFAST A LA CARTE

## Boissons chaudes - Hot drinks

Sélection de boissons chaudes (entre 7€ et 9 €)  
*Selection of hot beverages (from 7€ to 9 €)*

## Fruits pressés - Squeezed fruit juices

Orange ou pamplemousse	11€	<i>Orange or grapefruit</i>
Jus de fruit du moment	13€	<i>Seasonal fruit juice</i>

## Fruits frais - Fresh fruit

Salade de fruits frais	14€	<i>Fresh fruit salad</i>
Assiette de fruits de saison	20€	<i>Seasonal fruit assortment</i>

## Produit laitiers - Dairy products

Assortiment de fromages doux	22€	<i>Selection of soft cheese</i>
Yaourt	4€	<i>Yoghurt</i>
Fromage blanc	6€	<i>Fresh cream cheese</i>

## Céréales - Cereals

6.00€

Corn flakes nature, sucré et au chocolat "All-Bran", Muesli, Porridge.

## Sélection de viennoiseries - Selection of pastries

13.00€

## Œufs - Eggs

Au plat, à la coque, pochés	10€	<i>Fried, Hard boiled, poached</i>
Brouillés ou en omelette	13€	<i>Scrambled or an omelette</i>
<b>Avec deux garnitures au choix parmi :</b>		<b><i>With two garnishes among:</i></b>
Bacon, jambon cuit, champignons		<i>Bacon, cook ham, mushrooms</i>
Fromage, fines herbes, tomates		<i>Cheese, aromatic herbs, tomatoes</i>
Supplément garniture	3€	<i>Supplement for garnish</i>
Œufs bénédicte	15€	<i>"Benedictine" Eggs</i>

## Charcuterie - Assortment of cold cooked and cured ham

Jambon de Parme	15€	<i>Parma ham</i>
Jambon blanc rôti	15€	<i>Roasted cured ham</i>
Bresaola	15€	<i>Bresaola</i>
Bacon grillé	10€	<i>Grilled bacon</i>
Chipolatas sur toast	15€	<i>Sausages on bread</i>

Saumon fumé d'Ecosse	17€	<i>Smoked Scottish salmon</i>
----------------------	-----	-------------------------------

## Room Service

### Composez le 411 / Dial 411

Service en chambre de 7h00 à 22h30  
Room Service from 7:00 am to 10:30 pm

#### Les entrées / Starters :

La laitue, Cœur au vinaigre de Xérès, copeaux de parmesan. 24 €  
*Cos lettuce, Sherry vinegar, Parmeggiano cheese.*

Jambon de Parme (24 mois) et Melon. 25 €  
*Parma ham (aged 24 months) and Melon.*

Notre club sandwich au poulet et bacon, salade et frites. 35 €  
*Chicken and French bacon club sandwich, green salad and French fries*

Foie gras de canard « Dupérier », terrine sel et poivre, toastinette. 38 €  
« Dupérier » *duck foie gras, cold terrine of duck liver, toasted bread.*

Saumon fumé, blinis, crème citron et miel. 38 €  
*Smoke salmon « Red Label », blinis and lemon cream honey.*

Caviar Oscière, blinis et condiments.  
*Oscetra Caviar, blinis and traditional garniture.*

Les 30 gr 125 €  
Les 50 gr 190 €

#### Les plats / Main courses :

Centrolophe noir de San Remo, 45€  
Mariné au Limequat, pois chiches de « Rocbaron » au four, à la coriandre.  
*Black rudder fish,*  
*Marinated with lime fruit, chickpeas and coriander.*

Agneau de l'Adret, 56€  
Selle farcie aux olives Taggiasche, citron confit et sarriette, pomme purée  
*Milk-fed lamb,*  
*Stuffed saddle with black olives, lemon confit and summer savory.*  
*Mashed potatoes*

#### Le sucré / Desserts :

Tartelette citron / Lemon tart 18€

Dôme chocolat forêt noir 18€  
*Chocolat dome like a "Black Forest" cream cake, chantilly and cherries.*

A partir de 22h30 jusqu'à 7h00  
From 10:30 pm to 7:00 am

Jambon de Parme (24 mois) et melon 25 €  
*Parma ham (aged 24 months) and melon*

Notre club sandwich au poulet et bacon, salade et frites. 35 €  
*Chicken and French bacon club sandwich, green salad and French fries*

Caviar Oscière, blinis et condiments.  
*Oscetra Caviar, blinis and traditional garniture.*

Les 30 gr 125 €  
Les 50 gr 190 €

#### Le sucré / Desserts :

Tartelette citron / Lemon tart 18€

Dôme chocolat forêt noir 18€  
*Chocolat dome like a "Black Forest" cream cake, chantilly and cherries.*