

## *Petit-Déjeuner*

**Œufs brouillés nature**  
6€

**Omelette nature**  
6€

**Œufs Bénédicte**  
Muffin du pâtissier, œuf poché, poitrine grillée,  
tombée d'épinards et sauce hollandaise.  
7€

**Croissant au beurre / Pain au chocolat**  
2,5€

**Pain frais à tartiner**  
Beurre et confiture de fruits de saison  
ou pâte à tartiner.  
4€

**Gravelax de truite**  
Yaourt à l'aneth et toast.  
10€

**Sandwich**  
Baguette, chiffonade de jambon,  
beurre et Cantal.  
7€

**Assiette de fromages**  
Sélection de fromages du terroir,  
fermiers et artisanaux, en direct producteur  
par Alexandre de la fromagerie Cow.  
11€

**Granola**  
Fruits de saison et yaourt.  
7€

**Cake marbré du pâtissier**  
4€

**Mimosa**  
Champagne, jus d'orange.  
11€

## *Breakfast*

**Scrambled Eggs**  
6€

**Omelet**  
6€

**Eggs Benedict**  
Pastry shop muffin, poached egg, grilled bacon,  
sautéed spinach, and hollandaise sauce.  
7€

**Butter croissant / Chocolate croissant**  
2,5€

**Fresh bread with spreading**  
Butter and seasonal fruit jam  
or homemade chocolate hazelnut spread.  
4€

**Trout gravlax**  
Dill yogurt and toast.  
10€

**Sandwich**  
Baguette, thinly sliced ham,  
butter and Cantal cheese.  
7€

**Cheese Platter**  
A selection of local, farm-fresh, and artisanal cheeses,  
sourced directly from the producer  
by Alexandre from Cow Cheese Shop.  
11€

**Granola**  
Seasonal fruit and yogurt.  
7€

**Marbled Cake from the Pastry Chef**  
4€

**Mimosa**  
Champagne, orange juice.  
11€