

SANS GLUTEN / GLUTEN FREE

Croissant, pain au chocolat, madeleine, pain de campagne 4€/ unité
Pastry, madeleine, bread

BOULANGERIE / BAKERIE

Corbeille de viennoiseries / *Pastry basket* 10€

Croissant, Pain au chocolat, Madeleine, Baguettine, Pain complet 2€/ unité
Pastry, madeleine, brioche, baguette, cereals or brown bread

Toast blanc / *White toast* 5 €

Cake du jour (2 tranches) / *Cake of the day (2 slices)* 10 €

LAITAGE / DAIRY

Lait / Milk (20 cl)

Entier, Demi-écrémé, Ecrémé, lait de soja, lait d'amande 5 €
Whole, Half skimmed, skimmed, soy milk, almond milk,

Yaourt

nature, aux fruits, soja, 0% ou fromage blanc 7 €
Plain Yogurt, fruits, soya, 0% or cottage cheese

CAFÉTERIE, EAUX, JUS DE FRUIT FRAIS HOT DRINKS, WATER, FRESH FRUIT JUICES

Espresso, Décaféiné 5 €

Double Espresso, Café Américain 7 €

Cappuccino, Latté 8 €

Chocolat chaud 8 €

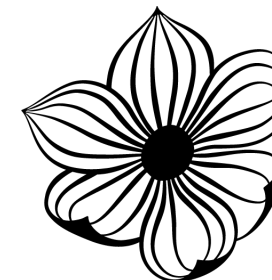
Bio Pascal Hamour Paris 8 €

*Darjeeling, Earl Grey, Ceylan, Lapsang Souchong, English breakfast Royal,
Thé vert Sencha, Jasmin, aux 4 fruits rouges, Rooibos cederberg,
Infusion verveine, camomille, menthe, tilleul,*

Evian, Badoit, Chateldon (75 cl) 10 €

Jus d'orange, pampleousse, carotte (20 cl) 11 €
Orange, grapefruit, carrot fresh juice

Prix nets, taxes et service compris - net prices, tax and service included



Petit Déjeuner / Breakfast
de 7h00 à 10h30 / From 7.00 am to 10.30 am

Cléo

RESTAURANT

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD

PETIT DEJEUNER CONTINENTAL
CONTINENTAL BREAKFAST

29€

Boissons chaudes, jus de fruit frais, corbeille de viennoiseries,
un yaourt et salade de fruits

Hot drinks, fresh fruit juices, pastries basket, yoghurt, fresh fruits salad

PETIT DEJEUNER AMERICAIN
AMERICAIN BREAKFAST

38€

Petit déjeuner Continental agrémenté d'un plat de votre choix à la carte

Continental Breakfast served with a dish «à la carte» of your choice

PETIT DEJEUNER BIEN-ÊTRE
HEALTHY BREAKFAST

29€

Boissons chaudes, jus de fruit frais, toasts de pain complet, Power bowl

Hot drinks, fresh fruit juices, brown toast, Power bowl

LES PLATS A LA CARTE

Oeufs Bio / Organic Eggs

Omelette, brouillés, à la coque, au plat, pochés, blanc d'oeuf 10 €

Omelet, scrambled, boiled, fried, poached, egg white

Oeufs Bénédicte / Benedict eggs 14 €

Tartine d'avocat / Avocado toast 15 €

Avocat, sésame sur pain complet / Avocado, sesame, brown bread

Power Bowl / Power Bowl 16 €

Fromage blanc, granola, fruits frais, graines de chia / Fromage blanc, granola, fresh fruits, chia seed

Porridge au lait ou à l'eau / Porridge with milk or water 12 €

Banane ou fruits rouges / Banana or berries 14 €

Pancakes / Pancakes 12€

Pain perdu / French toast 14€

Assiette de Saumon fumé / Smoked salmon 16€

Assiette de Fromages Camembert, comté, chèvre frais / Cheeses plate 14€

Salade de fruits / Fresh fruit salad. 14€

Supplément Garnitures / Sides

Fromage ou tomates ou champignons / Cheese, tomatoes or mushrooms 2 €

Bacon ou jambon ou saucisses de volaille / Bacon, ham or sausages 4 €

Saumon fumé / Smoked salmon 5 €

Oeuf Poché / poached egg 5 €

Bacon grillé / Grilled bacon 10 €

Saucisses de veau et volaille / Veal and poultry sausages 12 €

Jambon blanc, Blanc de dinde / Ham, / Turkey breast 12 €