

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 €

Corn Flakes, Muesli ou granola 9 €

LAITAGE / DAIRY

Lait / Milk (20 cl)

Entier, demi-écrémé, écrémé, lait de soja, lait d'amande, lait d'avoine 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 FRUITS FRAIS HOT DRINKS, WATER, FRESH FRUIT JUICES

Espresso, Décaféiné, Café Américain 5 €

Double Espresso, 8 €

Cappuccino, Latté 8 €

Chocolat chaud 8 €

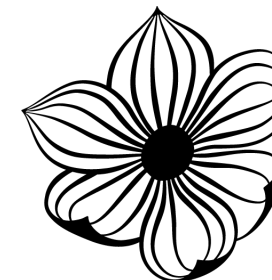
Bio Pascal Hamour Paris 8 €

*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, pamplemousse, (20 cl) 11 €
Orange, grapefruit, 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

LES FORMULES PETIT-DEJEUNER

PETIT DEJEUNER CONTINENTAL CONTINENTAL BREAKFAST

29€

Une boisson chaude
Un jus de fruit frais,
Une corbeille de viennoiseries & pain,
Une salade de fruits
Hot drink,
fresh fruit juice,
pastries basket,
fresh fruit salad



PETIT DEJEUNER AMERICAIN AMERICAIN BREAKFAST

38€

Une boisson chaude
Un jus de fruit frais,
Une corbeille de viennoiseries & pain,
Une salade de fruits
Un plat de la carte avec deux garnitures
Hot drink,
fresh fruit juice,
pastries basket,
fresh fruit salad

A dishes "à la carte" with two sides

LES PLATS A LA CARTE - DISHES

Œufs BIO Organic Eggs	10€
en Omelette ou brouillés ou à la coque ou au plat ou poché Omelet, scrambled, boiled, fried, poached	
Oeufs Bénédicte Benedict eggs	15€
Tartine d'avocat Avocado toast	14€
Avocat, sésame sur pain complet et œuf poché Avocado, sesame, brown bread, poached egg	
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	
Pancakes	12€
Pain perdu French Toast	12€
Assiette de fromages Cheese plate	14€
Assiette de saumon fumé Smoked salmon plate.	18€
Assiette de jambon Ham plate	14€
Assiette de fruits Fruits plate	14€
Salade de fruits Fresh fruits salad	14€

Garnitures | Sides

Fromage Cheese 2€	Avocat Avocado 6€
Tomates Tomatoes 2€	Truffes Truffle 18€
Champignons Mushrooms 2€	Saucisse Sausage 4€
Jambon blanc Ham 4€	
Blanc de dinde Turkey breast 4€	
Bacon 4€	
Saumon fumé Smoked salmon 6€	