

BUFFET «BAUHINIA» - BAUHINIA BUFFET 58€

Accès à l'ensemble de nos buffets

Unlimited access to our buffets

Jus de fruits frais pressés

Freshly squeezed fruit juices

Café, thé ou chocolat chaud fondu à l'ancienne

Coffee, tea or old-fashioned hot chocolate

Un oeuf ou une spécialité asiatique à la carte

Egg prepared to your liking or one asian course of your choice

Au plat, à la coque, pochés, brouillés ou en omelette

Fried, boiled, poached, scrambled or as an omelette

Choix de 2 garnitures - *Choice of 2 garnishes*

Saucisses de veau et volaille, saucisses Thaï (porc), bacon, jambon cuit ou cru, champignons, fromage, fines herbes, tomates fraîches ou confites

Veal and chicken sausages, Thai sausages (pork), bacon, cooked ham, Spanish cured ham, mushrooms, cheese, fresh herbs, sun-dried or fresh tomatoes

Une douceur au choix

A sweet dish of your choice

CONTINENTAL - CONTINENTAL BREAKFAST 42€

Jus de fruits frais pressés

Freshly squeezed fruit juices

Café, thé ou chocolat chaud fondu à l'ancienne

Coffee, tea or old-fashioned hot chocolate

Corbeille de pain et viennoiseries

Bakery basket

Confitures, marmelade, miel du Maquis Corse et beurre frais

Jams, marmelade, Corsican honey and fresh butter

BIEN-ÊTRE - WELLNESS BREAKFAST 58€

Jus vert détox

Detox green juice

Café, thé ou cacao issu du commerce équitable

Coffee, tea or cocoa from «fair trade»

Toast d'avocat, oeuf poché

Avocado toast with poached egg

Muesli bio servi avec lait d'amande ou salade d'agrumes

Organic muesli served with almond milk or citrus salad

Fromage blanc bio, yaourt bio 0%

Organic fromage blanc, low fat organic fromage blanc

Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Prix nets en Euros, taxes & service compris

Merci de noter que notre établissement n'accepte pas les chèques

ŒUFS DE FERME - FARM EGGS

Oeuf préparé selon votre préférence 15 €
Eggs prepared to your liking

Au plat, à la coque, pochés, brouillés ou en omelette
Fried, boiled, poached, scrambled or as an omlette

Choix de 2 garnitures - *Choice of 2 garnishes*

Saucisses de veau et volaille, saucisses Thaï (porc), bacon, jambon cuit ou cru, champignons, fromage, fines herbes, tomates fraîches ou confites
Veal and chicken sausages, Thai sausages (pork), bacon, cooked ham, Spanish cured ham, mushrooms, cheese, fresh herbs, sun-dried or fresh tomatoes

Garniture supplémentaire - *Additional garnish* 4 €

Œufs (omelette ou brouillés) au saumon fumé Ecossais 22 €
Eggs (omelette or scrambled) with Scottish smoked salmon

Œuf béneéictine au jambon blanc ou au saumon fumé 26 €
Sauce hollandaise et truffe noire
Eggs benedict with salmon or cooked ham, hollandaise sauce and black truffle

LES ASSIETTES - THE PLATTERS

Assiette de saumon fumé d'Écosse 27 €
Scottish smoked salmon platter

Jambon blanc cuit au sel de Guérande 18 €
Cooked ham with salt from Guérande

Jambon cru - *Spanish cured ham* 20 €

SPÉCIALITÉS ASIATIQUES - ASIAN SPECIALTIES

Soupe Wonton - *Wonton soup* 15 €

Soupe Noodle - *Noodle soup* 13 €

Nouilles sautées au poulet - *Wok fried chicken noodles* 14 €

FRUITS & LEGUMES FRAIS

FRESH FRUITS & VEGETABLES

Salade de fruits frais - *Fresh fruits salad* 14 €

Assiette de fruits exotiques - *Plate of exotic fruits* 18 €

Assiette de fruits rouges - *Plate of red berries* 22 €

Carpaccio d'avocat et légumes croquants 18 €
Avocado carpaccio and crunchy vegetables

LES PRODUITS LAITIERS - DAIRY PRODUCTS

Assiette de fromages doux - *Selection of mild cheeses* 17 €

Assiette de fromages frais et affinés 23 €
Selection of French cheeses

Yaourt bio nature ou aux fruits, yaourt 0%, yaourt soja 7 €
Organic plain or fruit yogurt or low fat yogurt, soy milk yogurt

Fromage blanc bio, fromage blanc 0% 7 €
Organic fromage blanc, low fat fromage blanc

CÉRÉALES & PORRIDGE - CEREALS & PORRIDGE

Corn flakes nature ou chocolat, flocons d'avoine	8 €
All bran <i>Plain or chocolate corn flakes, oat meal, all bran</i>	
Muesli bio (sans gluten).....	12 €
<i>Organic muesli (gluten free)</i>	
Porridge au lait ou à l'eau minérale	8 €
<i>Porridge with milk or mineral water</i>	
Porridge garni de fruits rouges ou banane émincée.....	12 €
<i>Porridge with red berries or sliced banana</i>	

BOULANGERIE - BAKERY

Corbeille de viennoiseries (1 pers) - <i>Bakery basket (1 pers)</i>	24 €
Toast de pain blanc ou pain complet	8 €
<i>Plain or whole wheat toast</i>	
Muffin anglais	8 €
<i>English Muffin</i>	

DOUCEURS - SWEET DISHES

Crêpe de froment ou pancake.....	14 €
<i>Crepes or Pancakes</i>	
Pain perdu (15 minutes de préparation).....	14 €
<i>French Toast (please allow 15 minutes)</i>	
Garniture au choix: sucre, sirop d'érable, nutella et sauce chocolat <i>Garnish with: sugar, maple syrup, nutella or chocolate sauce</i>	

JUS DE FRUITS FRAIS PRESSÉS FRESHLY SQUEEZED JUICES

Orange, pamplemousse, mangue, pomme	14 €
Jus vert et jus du jour <i>Orange, grapefruit, mango, apple juice</i> <i>Detox green juice and daily fresh juice</i>	

BOISSONS CHAUDES - HOT BEVERAGES

Espresso, café américain ou décaféiné	8 €
<i>Espresso, american coffee or decaffeinated</i>	
Double espresso.....	10 €
Cappuccino, café latte macchiato.....	11 €
Chocolat chaud fondu à l'ancienne.....	13 €
<i>Old-fashioned hot chocolate</i>	
Lait chaud ou froid, entier, demi-écrémé, écrémé, soja	8 €
<i>Hot or cold milk, whole, half-skimmed, skimmed, soy milk</i>	

LES THÉS - TEAS

Thé noirs - *Black teas*

English Breakfast	12 €
Earl Grey.....	12 €
Darjeeling	12 €
Assam	12 €

Thé verts - *Green teas*

Young Hyson	12 €
-------------------	------