

LE PROVENÇAL – 25 €



BOISSONS CHAUDES – *Hot drinks*

CAFÉ, TORRÉFIÉ PAR LOMI

Coffee, roasted by Lomi

EXPRESSO, NOISETTE, ALLONGÉ

Espresso, macchiato, lungo

CRÈME, LATTE, CAPPUCCINO

Coffee with milk, latte, cappuccino

DOUBLE EXPRESSO

Double espresso

CHOCOLAT CHAUD

Hot chocolate

CAFÉ FRAPPÉ / CAFÉ FRAPPÉ AVEC LAIT ENTIER OU LAIT D'AVOINE

Iced coffee / iced coffee with full milk or oat milk

THÉS, PAR THÉ BON THÉ BIO

Teas by Thé bon Thé bio

THÉS NOIRS – *Black teas*

Roi Earl Grey, Breakfast Tea, Darjeeling

THÉS VERTS – *Green teas*

Citron détox, jasmin classique, Sencha, menthe royale

THÉS BLANCS – *White teas*

Méditerranée

*Prix nets, taxes et service inclus – *Net prices, taxes & service included*

JUS DE FRUIT PRESSÉ – *Fresh juices*

Orange, pamplemousse, citron – *Orange, grapefruit, lemon*

ŒUF DE PLEIN-AIR – *Free-range egg*

Au plat, brouillé, omelette ou à la coque & poitrine de cochon fermier
et fromage – *Fried, scrambled, omelet or soft boiled & farm range bacon and cheese*

VOS GOURMANDISES AU CHOIX – *Your choice of delicacies*

Fromage frais – *Cottage cheese*

Crème de chia – *Chia pudding*

Compote maison – *Homemade compote*

Assiette de jambon – *Ham selection*

Assiette de fromages des Commissions – *Cheese selected by Les Commissions*

SUR LE BUFFET – *On the buffet*

Pain et brioche de la région – *Bread and brioche from the region*

Confitures artisanales, miel de lavande, beurre doux & demi-sel – *Homemade jams, lavender honey, mild & salted butter*

Mélange d'avoine et de fruits sec au miel – *Roasted oat and dried fruits with honey*

Fruits de saison – *Seasonal fruits*

Cake maison – *Homemade cake*

Viennoiseries – *Bakeries*

Pain sans gluten sur demande – *Gluten-free bread on demand*

