

BRUNCH DU PLAZA ATHÉNÉE
PLAZA ATHÉNÉE BRUNCH

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

SELECTION DE THES TEA SELECTION

Matcha latte
Thé vert Japonais: détoxifiant
Detoxifying Japanese green tea

Thé Vert *Green tea*
Chunlun thé vert jasmin
Chunlun thé vert

Thé de Ceylan *Ceylon tea*
Pettiagalla
Ceylan detheiné
Decaffeinated Ceylon

Thé de Chine *Chinese tea*
Lapsang Souchong
Grand Yunnan
Grand Oolong

Thé d'Inde *Indian tea*
Darjeeling Margaret's Hope
Assam BOP

Thés parfumés *Flavoured tea*
Mélange Plaza
Figue, raisin et coing
Fig, grape and quince

Malesherbes
Thé vert aux arômes de fruit de
la passion, pêche de vigne et fraise des bois
*Sencha green tea flavoured with passion fruit, peach and
wild strawberries*

Finest Earl Grey
Thé parsemé de pointes blanches aromatisé à la
véritable bergamote de Calabre
White tips flavored with Calabrian bergamot

English Breakfast

INFUSIONS HERBAL TEAS

Tilleul
Linden

Camomille
Camomile

Verveine
Verbena

Menthe fraîche
Fresh mint

CHOCOLAT CHAUD HOT CHOCOLATE

CAFES COFFEE

Espresso
Espresso

Double espresso
Double espresso

Café Américain
Americano

Café décaféiné
Decaffeinated coffee

Cappuccino
Cappuccino

BRUNCH DU PLAZA ATHÉNÉE 180€ PLAZA ATHÉNÉE BRUNCH

Corbeille de viennoiseries et sélection de pains
Basket of homemade bread and pastries

Café, chocolat chaud à l'ancienne, choix de thés ou infusions
Coffee, homemade hot chocolate, choice of tea or herbal tea

Jus de fruits frais pressés ou jus Wild & The Moon
Freshly-squeezed fruit juice or Wild & The Moon juice

Yaourt maison
Homemade yoghurt

Fruits de saison
Seasonal fruit

Une coupe de Champagne Moët & Chandon 15 cl
A glass of Moët & Chandon champagne 15cl

ENTRÉES À PARTAGER STARTERS TO SHARE

Sandwich de truite des Pyrénées fumée et avocat
Pyreneean smoked trout and avocado sandwich

Asperges blanches, vinaigrette aux herbes, crème crue & croûtons au parmesan
White asparagus, herb vinaigrette, fresh cream & parmesan croutons

Poireaux mimosa et burrata
Leeks, mimosa vinaigrette and burrata

LE CHOIX DU PLAT DISH OF YOUR CHOICE

Le gigot d'agneau, beurre persillé & pommes boulangères
Leg of lamb, parsley butter & boulangère potatoes

Ou / Or

*Œufs bénédicte au homard, truffes
Eggs Benedict with lobster, truffles

Ou / Or

Omelette de saison
Seasonal omelette

DESSERTS DESSERTS

La tarte d'Elisabeth
Elisabeth's tart

La mousse au chocolat d'Angelo
Angelo's chocolate mousse

Le flan de Damien
Damien's pudding

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.

*Tous nos oeufs de poule sont issus de l'agriculture biologique

Nos viandes bovines proviennent de France et d'Italie, nos viandes porcines de France et d'Espagne et nos volailles de France.

Conformément à l'arrêté ministériel du 24 août 2011, des éthylotests sont à votre disposition.

Les prix s'entendent nets en euro incluant la TVA et la contribution employés 5%

Veillez noter que l'hôtel n'accepte pas les chèques.

If you suffer from an allergy or food intolerance, please inform a member of the restaurant team upon placing your order.

**All our hen eggs are organic*

Our beef comes from France and Italy, our pork from France and Spain and our poultry from France.

In accordance with the ministerial decree of 24 August 2011, breathalysers are available upon request.

Prices are shown in euros including VAT and a 5% employee contribution

Please note we cannot accept payment by cheque.