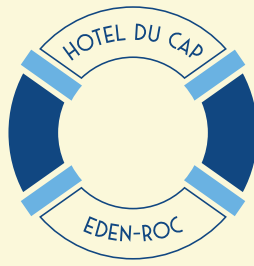


Hôtel du Cap - Eden - Roc

Petit-Déjeuner

Ferolla



Réveil gourmand du petit-déjeuner Bellini
Cocktails de fruits & légumes frais
The Bellini's breakfast gourmet awakenings
fresh fruit & vegetable cocktail

24€ - 33CL

« GREEN JUICE »

Concombre - Céleri - Pomme - Gingembre

Cucumber - Celery - Apple - Ginger

« EXOTIC »

Ananas - Banane - Mangue - Fruit de la passion - Vanille

Pineapple - Banana - Mango - Passion fruit - Vanilla

« FRENCH KISS »

Pastèque - Fraise - Kiwi - Menthe

Watermelon - Strawberry - Kiwi - Mint

« BOOSTER »

Orange - Carotte - Citron - Gingembre

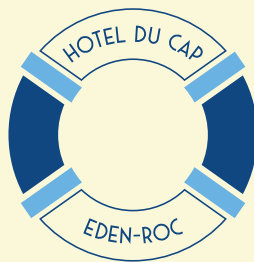
Orange - Carrot - Lemon - Ginge

« ENERGIZER »

Banane - Dattes - Lait d'amande - Vanille -

Miel - Beurre de cacahuètes

Banana - Dates - Almond milk - Vanilla - honey - Peanut butter



LE PETIT-DÉJEUNER EST SERVI DE 07H00 À 11H30 - BREAKFAST IS SERVED FROM 07:00AM TO 11:30AM

PETIT-DÉJEUNER "AMÉRICAIN" "AMERICAN" BREAKFAST

Jus de fruits, boisson chaude*,
sélection de viennoiseries et pains,
beurre, confiture et miel, céréales, laitage,
œufs**, charcuterie, salade de fruits.

Fruit juice, hot beverage,
pastries and breads selection,
butter, jam and honey, cereals, dairy products,
eggs**, cold cuts, fruit salad.*

PETIT-DÉJEUNER "PLEINE FORME" "TOP FIT" BREAKFAST



Boisson chaude*, pain complet ou sans gluten,
beurre et confiture allégée,
œuf à la coque ou omelette aux blancs d'œuf,
fromage blanc 0%, salade de fruits.

Hot beverage, wholemeal bread or gluten free,
butter and low-sugar jam,
soft-boiled egg or egg white omelette,
low-fat fromage blanc, fruit salad.*

BOISSONS CHAUDES* | HOT BEVERAGES*

Café expresso, café filtre, décaféiné, cappuccino, chocolat chaud
Espresso, black coffee, decaffeinated, cappuccino, hot chocolate

Sélection de thés :

Black tea : Big Ben Breakfast Bio, Saint-James O.P. Ceylan, Darjeeling
Margaret's Hope, Blue of London Earl Grey, Thé du Tigre Lapsang
Souchong

*Green tea : Long Jing, Sencha Yama Bio, Grand Jasmin Impérial Bio,
Thé vert à la menthe Bio, Vive le thé ! Bio*

Accompagnements :

Lait de vache (écrémé ou demi-écrémé), lait de soja, lait d'avoine

Side drinks:

Cow's milk (skimmed or semi), soy milk, oat milk

ŒUFS** | EGGS**

À la coque, au plat, retournés, en omelette, pochés, brouillés
Boiled, sunny side up, over, omelette, poached, scrambled

Garnitures : jambon, emmental, fines herbes, poivron, courgette,
tomate, bacon grillé, saucisse de veau

*Side dishes: ham, emmental cheese, mixed herbs, bell pepper, zucchini,
tomato, bacon, veal sausages*

AVEC SUPPLÉMENT | EXTRA CHARGE TOUTES DEMANDES PARTICULIÈRES - ANY SPECIAL REQUESTS

Œufs à la truffe - <i>Truffle eggs</i> (V)	55€
Œufs Bénédicte (toast, jambon, œuf poché, sauce hollandaise) <i>Eggs Benedict (toast, ham, poached egg, hollandaise sauce)</i>	39€
Pain perdu - <i>French toast</i> (V)	30€
Avocado toast - <i>Avocado toast</i> (V)	34€
Melon charentais - <i>Charentais melon</i> (V)	26€
Assortiment de fruits rouges - <i>Red fruit</i> (V)	30€
Mangue ou papaye - <i>Mango or papaya</i> (V)	30€
Pastèque ou ananas - <i>Watermelon or pineapple</i> (V)	30€
Avocat entier - <i>Whole avocado</i> (V)	20€

EAUX | WATER

Eaux plates ou gazeuses (33cl / 75cl) <i>Still or sparkling water</i>	11€ / 15€
--	-----------

(V) Végétarien / Vegetarian

Le petit-déjeuner américain ou pleine forme est inclus dans le prix de la chambre (hors supplément et demande particulière). Prix nets en euros, service compris.
Nous tenons à votre disposition un choix de plats vegans, pour toute demande merci de vous adresser à nos équipes. Sélection de produits sans gluten sur demande.
*American or Top Fit Breakfast is included in the room rate (except for the additional dishes). Net prices in euros, service included. A selection of vegan dishes is available, don't
hesitate to ask our team. Selection of gluten-free products on request.*

