

LE PROVENÇAL

25€ PAR PERSONNE



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 déttox, jasmin classique, Sencha, menthe royale

THÉS BLANCS – *White teas*

Méditerranée

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

JUS DE FRUITS ET LÉGUMES – *Fruit & vegetable juices*

Orange ou pamplemousse ou citron – *Orange or grapefruit or lemon*

Carotte, citron, pomme – *Carrot, lemon, apple*

Betterave, pomme, gingembre – *Beetroot, apple, ginger*

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 au levain – *Sourdough bread*

Viennoiseries – *Bakeries*

Confitures artisanales, miel de lavande – *Homemade jams, lavender honey*

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

Fruits de saison – *Seasonal fruits*

Cake ou pain perdu – *Cake or bread pudding*

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

