

PETIT-DÉJEUNER *Renoir*

Pendant la phase d'embellissement, le petit-déjeuner sera servi sous forme de buffet au 2ème étage de 6h30 à 10h30 en semaine et de 6h30 à 11h en fin de semaine

36\$

Viennoiseries, pain frais et bagels

Oeufs de ferme brouillés

Pommes de terre grelots rôties

Bacon et saucisses de volaille snackés

Fruits entiers et fruits de saison tranchés

Fromages et jambon blanc du Québec

Choix de céréales



Yoghourt grec et granola aux fruits secs

Condiments et confitures

Jus d'orange, pomme et pamplemousse

LES BOISSONS DU MATIN

Jus santé du jour	13
Jus : orange, pamplemousse, canneberge, pomme	7
Café presse française  	6.50
Espresso, Espresso allongé	5.50
Double espresso, Cappuccino, Latte	7
Chocolat chaud	7.50
Thé ou tisane	6.50

Liste de nos Thé ou tisane – Metz Tea

- Adieu la grippe 954 – Citron vif et gingembre chaleureux
- Camomille du Nil Bleu 971 –aux soupçons de pommetier
- Cascade de Menthe Poivrée 051 – Menthe poivrée – l'inoubliable !
- Sencha Japonais Mikado 92B – Thé vert classique Earl Grey 906 – Classic double bergamote
- Déjeuner Suprême 512 – Infusion au gout de Bourgogne
- Curcuma-Gingembre-Pêche 90H – Curcuma gingembre et pêche
- Jasmine Gold Dragon 520 - Jasmin en abondance

Olivier Perret - Chef exécutif *Executive Chef* - **Paul Peyrat - Chef pâtissier** *Pastry Chef*



Option végétalienne (sans lactose)



Choix de plat santé

Tous nos œufs proviennent de poules élevées en liberté

Veillez aviser votreserveur pour toute allergie ou restriction alimentaire.
Taxes et service se sont pas inclus.

