

BIENVENUE À L'HÔTEL VERNET
WELCOME AT THE HOTEL VERNET



Carte petit déjeuner

BREAKFAST MENU

25 Rue Vernet. 75 008 Paris
T. +33 1 44 31 98 00 | E.reservation@hotelvernet.com
www.hotelvernet-paris.com

B SIGNATURE HOTELS & RESORTS

PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL INCLUS

32 €

CONTINENTAL BREAKFAST INCLUDED

Disponible à emporter sur demande *Aslo available to go upon request*

Jus de fruits : déttox, carotte (fait maison), orange, pamplemousse

Fruit juices: detox, carrot (homemade), orange, grapefruit

Sélection de viennoiseries

Selection of pastries

Baguettes du boulanger

Bakery French baguette

Beurre, miel et confiture A. Milliat

Butter, honey and A. Milliat jam

Salade de fruits frais faite maison ou riz au lait de la grand-mère

Homemade fresh fruit salad or grandmother's rice pudding

Café, thé Mariages Frères, infusion ou chocolat chaud

Coffee, Mariages Frères tea, herbal infusion or hot chocolate

Oeufs **BIO** brouillés avec 3 accompagnements :

Champignon, tomate, fromage, bacon, saucisse (veau, volaille)

Organic scrambled eggs with 3 accompaniments :

Mushroom, tomato, cheese, bacon, sausage (veal, poultry)

PETIT-DÉJEUNER DÉTOX

32 €

DETOX BREAKFAST

Jus de fruits : déttox, carotte (fait maison), orange, pamplemousse

Fruit juices: detox, carrot (homemade), orange, grapefruit

Bowl healthy ou porridge

Yaourt maigre, muesli, fruits frais

Healthy bowl or porridge

Low-fat yogurt, muesli, fresh fruits

Pain aux céréales avec beurre, miel et confiture A. Milliat

Cereal bread served with butter, honey, and A. Milliat jam

Café, thé, infusion ou chocolat chaud au lait allégé

Coffee, tea, herbal infusion or hot chocolate with skimmed milk

Toast à l'avocat avec oeufs brouillés

Avocado toast with scrambled eggs

PETIT-DÉJEUNER D’AFFAIRES

20 €

BUSINESS BREAKFAST

Jus de fruits : déttox, carotte (fait maison), orange, pamplemousse

Fruit juices: detox, carrot (homemade), orange, grapefruit

Corbeille de viennoiseries

Baker's basket

Café, thé, infusion ou chocolat chaud

Coffee, tea, herbal infusion or hot chocolate

Beurre, confiture A. Milliat

Butter, A. Milliat jam

BOISSONS

DRINKS

Sélection de thés « Mariage Frères »

7 €

Selection of « Mariage Frères » teas

Café expresso, américain, macchiato

7 €

Espresso, American, macchiato

Café latté, crème, cappuccino, double expresso

10 €

Latte, cream, cappuccino, double espresso

Chocolat chaud

10 €

Hot chocolate

Lait végétal : amande, soja, avoine

7 €

Plant-based milk: almond, soy, oat

Jus de fruits frais | Orange, pamplemousse, carotte

12 €

Fresh fruit juice | Orange, grapefruit, carrot

Jus déttox

12 €

Detox juice

Le Mimosa

21 €

Mimosa

Le grog maison

20 €

Homemade Grog

Conformément à l'arrêté ministériel du 24 août 2011, pour votre confort des éthylotests sont à votre disposition. Si vous présentez une allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande. Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employéede 5 %. Paiement par chèque non accepté.

In accordancewith the ministerial decree of 24 August 2011, for your comfort breathalysers available upon request. If you suffer of any allergies, please inform a member of the team upon ordering. Prices are in Euros, including VAT and excluding a 5% employee benefit charge. Payment by cheque is not accepted.

À LA CARTE

Corbeille du boulanger <i>Baker's basket</i>	12 €
Céréales corn flakes, Coco Pops <i>Cereals corn flakes, Coco Pops</i>	5 €
Muesli BIO Granola <i>Organic muesli Granola</i>	8 €
Porridge lait d'amande, cannelle <i>Almond milk porridge, cinnamon</i>	12 €
Riz au lait de la grand-mère, caramel maison * <i>Grandmother's rice pudding with homemade caramel *</i>	8 €
Pain perdu de la maman * <i>Mom's French toast *</i>	12 €
Pancakes au sirop d'érable <i>Pancakes with maple syrup</i>	8 €
Salade de fruits faite maison ou sélection de fruits rouges <i>Home-made fruit salad or red fruits selection</i>	8 €
Yaourt nature ou aux fruits ou compote ou compote allégée <i>Organic plain or fruit yogurt or compote or low-sugar fruit compote</i>	5 €
Assiette de charcuterie <i>Charcuterie platter</i>	16 €
Saumon fumé, crème d'Isigny, blinis <i>Smoked salmon, Isigny cream, blinis</i>	16 €
Deux oeufs BIO : à la coque, au plat, brouillés, omelette, poché <i>Two organic eggs: soft-boiled, fried, scrambled, omelette, poached</i>	11 €
Assiette de garnitures au choix :	1 3 €
Bacon, saucisses, tomates, champignons, fromage, saumon, jambon, jambon de dinde	2 5 €
Plate with sides of your choice: <i>Bacon, sausages, tomatoes, mushrooms, cheese, salmon, ham, turkey ham</i>	3 7 €
Oeuf Bénédicte saumon ou jambon <i>Eggs Benedict with salmon or ham</i>	16 €
Toast à l'avocat <i>Avocado toast</i>	14 €

* Nos incontournables | *Our favorites*