



MAISON BREGUET

Room-Service

Tout les jours de 12h à 14h30 et de 18h à 21h

Salade Caesar au poulet - 19€

Burrata, petit pois et pesto à la menthe - 19€

Burger Bréguet, frites maison - 19€

Articles servis en room service 24h/24h- 7J/7J

Burrata, petit pois et pesto à la menthe - 19€

Saumon fumé écossais blinis & crème acidulé - 15€

Jambon San Daniele - 17€

Plat du moment - 19€

Sélection de Fromages affinées - 12€

Le service en chambre sera facturé 5€ pour toute commande

Pour joindre le restaurant composer le 3

Pour joindre la réception composer le 9

Prix nets service inclus & TVA incluse à 10% sur la nourriture et les boissons non alcoolisées.

TVA incluse à 20% sur les boissons alcoolisées

Une liste des allergènes est disponible auprès de nos équipes



Petit-Déjeuner

Servis de 7h à 10h30 du Lundi au Vendredi et de 7h30 à 11h le Week-end

Le service en chambre sera facturé 5€

Formule express – 12€

Boisson chaude, jus de fruits et corbeille de pains et viennoiseries

Formule Breguet – 25€

Notre formule Breguet comprend le choix d'un jus de fruit, boisson chaude, corbeille de pains & viennoiseries, yaourt, céréales, charcuterie, salade de fruits & un choix d'oeuf

Sélection à la carte

Jus de fruit frais : Orange, Pomme verte, Pamplemousse – 7€

Pain de Campagne, baguette & viennoiseries du MOF Hermann, Beurre et Confitures – 12€

Salade de fruits frais de saison – 7€

Yaourt Nature ou aux Fruits - 3€ Fromage

Blanc – 3€

Granola Maison – 8€

Corn Flakes – 5€ Muesli

– 5€

Pancakes, sirop d'Erable ou Nutella – 10€

Sélection de Charcuterie – 10€

Avocado toast nature - 10€ - Au Saumon – 12€ Œufs au

choix : Brouillés, au plat, Omelette – 10€

Garniture au choix : tomates, oignons, champignons, bacon – 1€

Nos boissons Chaudes

Expresso ou Allongé – 4€ Double expresso ou

Americano – 6€ Macchiato – 5€

Cappuccino ou Latte – 6€

Chocolat Chaud – 6€

Supplément lait végétal : Amande, Soja – 1€

Sélection de Thés Dammann – 6€

Thé Vert Menthe – Thé Vert Bali – Thé Sencha Fuguyu – Thé Ceylan – Thé Darjeeling – Thé Earl Grey

Sélection d'Infusions Dammann – 6€

Camomille – Verveine – Tilleul Menthe – Rooiboos Vanille – Rooiboos Oriental



Déjeuner

De 12h00 à 14h30 du Lundi au Samedi

Le service en chambre sera facturé 5€

Nos Classiques

Salade Caesar au poulet - 19€

Burrata, petits pois et pesto à la menthe - 19€

Burger Bréguet, frites maison - 19€

ENTREE - PLAT ou PLAT - DESSERT - 30€

ENTREE - PLAT - DESSERT - 35€

(Hors classiques Hôtel)

POUR COMMENCER

Tartare d'asperges vertes aux noix de macadamia, mayonnaise à l'ail des ours - 14€

Daurade Marinée, chou rave, avocat, citron vert, chips de pain aux graines - 15€

Oeuf parfait, petits pois, sauce suprême aux morilles - 15€

A SUIVRE

Onglet de boeuf, pommes primeurs, courgettes, jus de daube crémé - 19€

Risotto carnaroli aux asperges - 17€

Thon mi-cuit aux sésames, fenouil confit, condiment citron - 19€

POUR FINIR

Sélection de Fromages affinés - 12€

Choux Chantilly vanillé, fraises et estragon - 12€

Mi-cuit au chocolat, glace Tonka - 12€

Prix nets service inclus & TVA incluse à 10% sur la nourriture et les boissons non alcoolisées.

TVA incluse à 20% sur les boissons alcoolisées

Une liste des allergènes est disponible auprès de nos équipes



Diner

De 18h30 à 21h00 du Lundi au Samedi

Le service en chambre sera facturé 5€

POUR COMMENCER

Tartare d'asperges vertes aux noix de macadamia, mayonnaise à l'ail des ours - 15€

Daurade Marinée, chou rave, avocat, citron vert, chips de pain aux graines - 17€

Tartare de veau, condiment zaatar, sauge, citron et pistache - 18€

Burrata, petits pois et pesto à la menthe - 19€

A SUIVRE

Tronçon de turbot, coques, choux fleur et estragon - 32€

Risotto carnaroli aux morilles et asperges - 22€

Carré d'agneau, patate douce confite et condiment oignons nouveaux - 26€

Filet de rouget, fenouil confit, citron et jus de poisson safrané - 28€

Côte de boeuf à partager, pommes primeurs et jus de daube - 65€

POUR FINIR

Sélection de Fromages affinés - 12€

Pavlova framboises et basilic - 12€

Choux Chantilly vanillé, fraises et estragon - 12€

Mi-cuit au chocolat, glace Tonka - 12

Prix nets service inclus & TVA incluse à 10% sur la nourriture et les boissons non alcoolisées.

TVA incluse à 20% sur les boissons alcoolisées

Une liste des allergènes est disponible auprès de nos équipes



NOTRE BRUNCH

Tous les Dimanches de 12h00 à 15h00

Le Brunch ne peut être servi en chambre

Le Restaurant de la Maison Breguet vous accueille pour un brunch à l'assiette

Une balade gourmande au coeur d'une cuisine de saison & Méditerranéenne

Le Brunch Méditerranéen - 45€

Pissaladière maison

Mouhammara, pita frita

Salade grec feta/tomate

Kefta de boeuf au couteau/coriandre

Le Brunch Parisien - 45€

Sélection de charcuterie et fromages

Quiche courgette et chèvre

Champignons de Paris sautés

Nos offres s'accompagnent de boissons chaudes & jus frais,

Sélection de viennoiseries, pains & pancakes

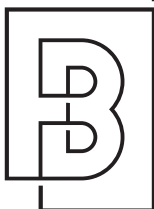
Choix d'un plat :

Oeufs avec garnitures, viandes, poisson ou pâtes du moment

Pour finir une sélection de desserts à partager autour de produits de saison

45,00€ Par personne, hors boissons alcoolisées & soft-drinks

25,00€ Pour les enfants jusqu'à 11 ans, gratuit jusqu'à 4 ans



NOS BOISSONS

NOS VINS AU VERRE & BOUTEILLES

	V. 15cl	Btl
Le Champagne		
Ayala Brut majeur	16€	80€
Billecart Salmon - Brut Réserve	18€	90€
Delamotte Blanc de Blanc	23€	115€
Billecart Salmon - Brut Rosé	27€	100€
Laurent Perrier ultra brut		150€
Laurent Perrier Nature Blanc de Blancs		175€
Le Rosé		
AOP Côtes de Provence « Chateau la Martinette » 2019	8€	40€
Coteaux d'Aix « Rosé Aix » 2020	9€	45€
Le Blanc		
Bergerie de l'Hortus Blanc - Domaine de l'Hortus - 2018	9€	45€
Chablis - Domaine Cadiou - 2019	10€	50€
Pouilly-Fumé -Château de Tracy - 2019	12€	65€
Château La Martinette « Clos Blanc » 2017	12€	60€
Le Rouge		
Côtes du Roussillon « Village de Caramany » 2018	10€	50€
Haut Médoc - Château de Lamarque - 2013	12€	60€
Hautes Côtes de Nuits « Vieilles Vignes » O.Jouan - 2017	12€	65€
Côtes de Provence « Château La Martinette » 2015	14€	70€

NOS SOFTS & BIERES

Eau plate St Georges	9€
Eau gazeuse Chateldon	8€
Expresso, allongé, décaféiné	4€
Double expresso, Latte, Cappuccino	6€
Coca Cola, limonade, perrier, tonic three cents	6€
Thés & infusions Dammann	6€
Jus Alain Millat (pomme, raisin, framboise, passion, ananas, abricot, pêche)	8€
Bière La Parisienne (blanche, blonde & brune)	9€

Prix nets service inclus & TVA incluse à 10% sur la nourriture et les boissons non alcoolisées.

TVA incluse à 20% sur les boissons alcoolisées

Une liste des allergènes est disponible auprès de nos équipes

