

PETIT DÉJEUNER - BREAKFAST

6h30 à 11h / 6.30am to 11am

PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL

Continental breakfast

44€

Boisson chaude

Hot drink



Jus de fruits frais pressé (orange, citron, pamplemousse)

Freshly squeezed fruit juice (orange, lemon, grapefruit)



Assortiment de viennoiseries & de pains

Assortment of pastries & bread



Beurre doux et/ou demi-sel, confitures, miel et pâte à tartiner

Plain and/or salted butter, jam, honey & spreads



Yaourt nature ou aux fruits ou fromage blanc

Plain or fruit yogurt or cottage cheese



Fruits frais de saison

Seasonal fresh fruit



Assortiment de fromages ou assortiment de charcuteries

Selection of cheese or deli meats

PETIT-DÉJEUNER AMÉRICAIN

American breakfast

48€

Boisson chaude - *Hot drink*



Jus de fruits frais pressé (orange, citron, pamplemousse)
Freshly squeezed fruit juice (orange, lemon, grapefruit)



Assortiment de viennoiseries & de pains
Assortment of pastries & breads



Yaourt nature ou aux fruits ou fromage blanc
Plain yoghurt or fruit yogurt or cottage cheese



Beurre doux et/ou demi-sel, confitures, miel et pâte à tartiner
Plain or salted butter, jam, honey, spreads



Les œufs à votre guise - *Your choice of eggs*

Au plat, omelette, coque, brouillés, poché ou Bénédicte
Fried, omelet, boiled, scrambled, poached or Benedict



Gourmandise Sucrée au choix - *Your choice of sweet treat*

Pancakes ou Brioche perdue
Pancakes or Brioche French toast



Gourmandise Salée au choix - *Your choice of savoury delicacy*

Gravelax de truite « bénédicte » sur Dampfnudel
Benedict style gravelax trout on toasted Dampfnudel

ou / or

Assortiment de fromages et charcuteries - *Selection of cheese or deli meats*



PETIT-DÉJEUNER HEALTHY

Healthy breakfast

42€

Boisson chaude

Hot drink



Jus de fruits frais pressé (orange, citron, pamplemousse)

Freshly squeezed fruit juice (orange, lemon, grapefruit) or detox water



Pain complet, beurre doux et/ou demi-sel, confitures et miel

Wholemeal bread, plain or salted butter, jam, honey



Avocado toast



Yaourt nature ou aux fruits ou fromage blanc

Plain or fruit yogurt or cottage cheese



Fruits frais de saison

Seasonal fresh fruit



Céréales

Cereals

GOURMANDISES À LA CARTE - MADE TO ORDER ITEMS

6h30 à 11h / 6.30am to 11am

GOURMANDISES SUCRÉES - SWEET ITEMS

Pancakes

American style fluffy pancakes

10€

Brioche perdue

Brioche French toast

10€

GOURMANDISES SALÉES - SAVOURY ITEMS

OEUFS BÉNÉDICTE AU BACON

Bacon, oeuf poché sur dampfnudel, sauce hollandaise

Poached egg on dampfnudel, bacon and hollandaise sauce

12€

OEUFS BÉNÉDICTE À LA TRUITE FUMÉE

Gravelax de truite, oeuf poché sur dampfnudel, sauce hollandaise

Poached egg on dampfnudel, trout gravelax and hollandaise sauce

12€

LES OEUFS

Au choix : Omelette, au plat, à la coque, brouillés

Your choice of eggs : fried, omelette, hard boiled or scrambled

10€

BOISSONS - DRINKS

◆ CAFÉS - COFFEE

Expresso	5€
Double expresso	10€
Café au lait	6€
Cappuccino	10€
Café américain	6€
Latte machiatto	10€

◆ CHOCOLAT CHAUD - HOT CHOCOLATE

Chocolat chaud ou froid	10€
<i>Cold or hot chocolate</i>	

◆ THÉS - TEAS

Thé Maison Rouge Le «Charleston»	10€
Earl Grey	10€
Ceylan	10€
Darjeeling	10€
Gunpowder	10€
Thé Vert Menthe	10€

◆ INFUSIONS - HERBAL INFUSIONS

Lady Mistinguett	10€
Verveine <i>Verbena</i>	10€
Menthe <i>Mint</i>	10€
Tilleul <i>Lime blossom</i>	10€
Rooibos <i>Redbush Tea</i>	10€

◆ CHAMPAGNE & CRÉMANT

Mimosa	16€
Crémant Sainte Joie	18€
Champagne Laurent-Perrier Brut	23€

ROOM SERVICE NUIT - NIGHT MENU

22h à 6h30 // 10pm to 6.30am

Saumon fumé, condiment de saison - 27€
Smoked salmon, seasonal condiment



Pâtes du moment - 28€
Seasonal pasta dish



Assiette de charcuterie - 25 €
Charcuterie plate



Assiette de fromages - 25€
Cheese plate



Une douceur de la pâtisserie MOKKA - 18€
Dessert from MOKKA Bakery

Demandez notre sélection - Ask for our selection

BOISSONS - DRINKS

◆ Vins au verre - Wine by the glass - 12cl

Crémant d'Alsace - Maison Meyer - Sainte Joie	18€
Coupe de Champagne Laurent Perrier Brut	23€
Coupe de Champagne Laurent Perrier Rosé	27€
Verre de vin blanc - Pinot Gris Clos des Escargots - René Meyer 2024	18€
Verre de vin rouge - Noir de Katz - René Meyer 2024	18€

◆ Eaux - Water

Carola Bleu, Rouge 50cl	7€
Carola Bleu, Rouge 100cl	10€
Perrier 33cl	7€

◆ Jus de fruits - Fruit juices

Jus de fruits 25cl - Pomme, tomate, ananas, cranberry <i>Apple, tomato, pineapple, cranberry</i>	12€
Jus de fruits frais 25 cl - Orange, pamplemousse, citron <i>Orange, grapefruit, lemon</i>	

◆ Sodas - Soft drinks

Coca Cola, Coca Cola zéro 33cl	9€
Orangina 25 cl	9€
London Essence Tonic 25 cl	9€
Limonade Alsacienne 25 cl	9€

◆ Champagne - Champagne 75cl

Laurent Perrier Brut	120€
Laurent Perrier Rosé	160€
Laurent Perrier Grand Siècle	320€

◆ Vins Blancs - White wine 75cl

Riesling Sainte Joie Jerome Meyer 2024	75€
Gewurztraminer Vendanges Tardives Maurice Schoech 2023	85€

◆ Vins Rouges - Red wine 75cl

Rouge Vacqueyras 'Les Christins' Famille Perrin 2023	75€
St Joseph Domaine des Remizieres 2023	85€

