

BRUNCH DU PLAZA ATHÉNÉE  
PLAZA ATHÉNÉE BRUNCH

## BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

### SELECTION DE THES TEA SELECTION

Matcha latte  
Thé vert Japonais: détoxifiant  
*Detoxifying Japanese green tea*

**Thé Vert** *Green tea*  
Chunlun thé vert jasmin  
Chunlun thé vert

**Thé de Ceylan** *Ceylon tea*  
Pettiagalla  
Ceylan detheiné  
*Decaffeinated Ceylon*

**Thé de Chine** *Chinese tea*  
Lapsang Souchong  
Grand Yunnan  
Grand Oolong

**Thé d'Inde** *Indian tea*  
Darjeeling Margaret's Hope  
Assam BOP

**Thés parfumés** *Flavoured tea*  
Mélange Plaza  
Figue, raisin et coing  
*Fig, grape and quince*

Malesherbes  
Thé vert aux arômes de fruit de  
la passion, pêche de vigne et fraise des bois  
*Sencha green tea flavoured with passion fruit, peach and  
wild strawberries*

Finest Earl Grey  
Thé parsemé de pointes blanches aromatisé à la  
véritable bergamote de Calabre  
*White tips flavored with Calabrian bergamot*

English Breakfast

### INFUSIONS HERBAL TEAS

Tilleul  
*Linden*

Camomille  
*Camomile*

Verveine  
*Verbena*

Menthe fraîche  
*Fresh mint*

### CHOCOLAT CHAUD HOT CHOCOLATE

#### CAFES COFFEE

Espresso  
*Espresso*

Double espresso  
*Double espresso*

Café Américain  
*Americano*

Café décaféiné  
*Decaffeinated coffee*

Cappuccino  
*Cappuccino*

## BRUNCH DU PLAZA ATHÉNÉE 170€ PLAZA ATHÉNÉE BRUNCH

Corbeille de viennoiseries et sélection de pains  
*Basket of homemade bread and pastries*

Café, chocolat chaud à l'ancienne, choix de thés ou infusions  
*Coffee, homemade hot chocolate, choice of tea or herbal tea*

Jus de fruits frais pressés ou jus Wild & The Moon  
*Freshly-squeezed fruit juice or Wild & The Moon juice*

Yaourt maison  
*Homemade yoghurt*

Fruits de saison  
*Seasonal fruit*

Une coupe de Champagne Moët & Chandon 15 cl  
*A glass of Moët & Chandon champagne 15cl*

### ENTRÉES À PARTAGER STARTERS TO SHARE

Sandwich de truite des Pyrénées fumée et avocat  
*Pyrenean smoked trout and avocado sandwich*

Salade de roquette, artichaut camus à cru, parmesan en copeaux, huile d'olive citron  
*Rocket salad, camus artichoke, shaved parmesan, lemon olive oil*

Burrata et légumes du Perche à cru  
*Burrata and Perche vegetable crudités*

### LE CHOIX DU PLAT DISH OF YOUR CHOICE

Gigot d'agneau, beurre persillé & ratatouille  
*Leg of lamb, parsley butter & ratatouille*

Ou / Or

Œufs bénédicte au homard, truffes  
*Eggs Benedict with lobster, truffles*

Ou / Or

Omelette de saison  
*Seasonal omelette*

### DESSERTS DESSERTS

La tarte d'Elisabeth  
*Elisabeth's tart*

La mousse au chocolat d'Angelo  
*Angelo's chocolate mousse*

Le flan de Damien  
*Damien's pudding*

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.

\*Tous nos oeufs de poule et céréales sont issus de l'agriculture biologique

Toutes nos viandes bovines proviennent de France ou Pays-Bas. Nos viandes porcines et nos volailles sont d'origine France.

Conformément à l'arrêté ministériel du 24 août 2011, des éthylotests sont à votre disposition.

Prix nets en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5%.

Veillez noter que l'hôtel n'accepte pas les chèques.

*If you suffer from an allergy or food intolerance, please inform a member of the restaurant team upon placing your order.*

*\*All our hen eggs and cereals are organic*

*All our beef is sourced from France and the Netherlands. Our pork and poultry is from France.*

*In accordance with the ministerial decree of 24 August 2011, breathalysers are available upon request.*

*Net prices are in Euros, including VAT and excluding a 5% employee benefit charge.*

*Please note we cannot accept payment by cheque.*