

LE PETIT-DÉJEUNER

EPICURÉ

Tous les jours de 7h30 à 10h30



LE CONTINENTAL • 58 €

Jus de fruits frais pressés
Café, thé, infusion ou chocolat chaud
Sélection de viennoiseries et pain de notre Chef Boulanger
Confitures artisanales
Miel du Bristol

L'AMÉRICAIN • 72 €

Petit déjeuner continental accompagné
D'une salade de fruits frais
De deux œufs préparés à votre convenance
Accompagnés de deux garnitures :
Bacon, saucisses, jambon blanc, saumon fumé maison, champignons,
avocat, pommes de terre sautées, tomates, fromage, épinards, légumes sautés
Chaque garniture supplémentaire • 10€

LE BIEN-ÊTRE • 72 €

Jus Vert ou Détox
Café, thé ou infusion
Açaï Bowl ou Chia Pudding exotique
Pain et crème d'amande
Toast avocat et saumon fumé ou
Omelette blanche accompagné de deux garnitures
Assortiment de noix et fruits secs

L'ÉPICURE • 72 €

Coupe de champagne
Café, thé, infusion ou chocolat chaud
Jus de fruits frais pressés
Assiette de fruits de saison tranchés 🍌
Sélection de viennoiseries et pain de notre Chef Boulanger
Œufs brouillés à la truffe ou œufs à la coque au caviar de Sologne
Assiette de culatello 🍌



LES ŒUFS

Œufs Bénédicte jambon ou saumon • 39€

Œufs à la coque au caviar de Sologne • 58€

Mousseline d'œuf brouillé à la truffe • 58€ 🍷

Omelette au homard • 65€ 🍷

Œufs préparés à votre convenance • 28€ 🍷

Au plat, à la coque, pochés, en omelette ou brouillés

Accompagnés de deux garnitures au choix

Œuf en supplément • 7€ 🍷

NOS GRANITURES • 10€ 🍷

Bacon, saucisse, jambon blanc,
saumon fumé maison, champignons, avocat,
pommes de terre sautées, tomates
fromage, épinards, légumes sautés

Truffe en supplément - 10 gr • 35€

Caviar de Sologne en supplément - 15 gr • 40€

NOS ASSIETTES

Saumon fumé de nos ateliers, blinis, crème • 39€

Salade de tomates à la croque en sel • 24€ 🍷 ♡

Toast avocat • 35€

Toast avocat, œuf poché et saumon fumé • 45€

Assiette de fromages affinés • 28€ 🍷

Assiette de culatello • 31€ 🍷



LES FRUITS 🍌🌿

Assiette de fruits frais de saison tranchés • 39€

Salade de fruits frais de saison • 29€

Assiette de fruits rouges • 43€

Fruit entier • 10€

Jus frais • 16€

NOS PRODUITS LAITIERS

Yaourt nature, aux fruits ou allégé • 16€ 🍌

Fromage blanc • 16€ 🍌

Cottage cheese • 13€ 🍌

CÉRÉALES

Muesli, Corn Flakes, Granola, Coco Pops, Rice Kripies • 20€ 🌿

Porridge (au lait ou à l'eau) • 18€ 🌿

Bircher muesli • 24€

Granola aux fruits rouges et yaourt • 31€

NOS DOUCEURS SUCRÉES

Pain perdu • 33€

Pancake, crêpes, gaufres • 29€

Açaï bowl • 22€ 🍌

Chia pudding exotique • 22€ 🍌



SÉLECTION DE NOTRE CHEF BOULANGER

Viennoiserie pièce • 10€

La corbeille de viennoiseries simple • 25€

La corbeille de viennoiseries pour deux • 45€

La corbeille de pain • 14€

NOS BOISSONS

Café filtre • 15€

Café Espresso • 12€ ☕

Double espresso • 18€ ☕

Cappuccino, Café latte • 18€ ☕

Latte matcha • 25€ ☕

Le chocolat « Le Bristol » • 19€

Thé, infusion • 18€ ☕

Coupe de Champagne • 30€

Jus de fruits frais • 16€

🌱 Plat vegan 🌿 Plat végétarien 🍷 Sans gluten

☕ Cafés et Thés issus de l'agriculture biologique et du commerce équitable

Carte allergène disponible sur demande

Certains de nos plats peuvent être adaptés à des régimes spécifiques, n'hésitez pas à nous indiquer toute autre allergie, intolérance ou restriction alimentaire
« Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts »
« Les viandes sont d'origine française - Taxes et service compris - TVA 10% »