

PETIT-DÉJEUNER

SERVI EN CHAMBRE DE 7H À 10H
& DE 7H À 11H LES DIMANCHES ET JOURS FÉRIÉS



Boissons chaudes *Maison Richard - Fairtrade Max Havelaar*

Café (Espresso, Café long, Cappuccino, Latte Macchiato, Flat white)
Thé (Earl grey, Darjeeling, Vert à la menthe, Vert Sencha, Infusion "Rêves Enfants")
Chocolat Chaud

Boissons fraîches

Jus de pomme, Orange pressée
Lait demi-écrémé, Lait de soja

Artisan Boulanger *La Maison Farine - 8 pl. St Paul, Lyon*

Baguette, Pain sans gluten	Oeufs brouillés
Croissant, Pain au chocolat	Oeufs à la coque
Brioche	Pancakes



Confiture *Terrétic - Monts du Lyonnais* et tartinables

Fraise, Framboise/Groseille, Pêche de vigne, Abricot, Myrtille
Miel (Apiculteur récoltant GAEC Prévost dans l'Ain)
Pâte à tartiner chocolat BIO, Beurre doux/demi-sel BIO
Yaourt nature & fraise, Compote de pommes bio
Comté AOP 12 mois, Jambon Serrano, Jambon blanc
Tomme de Savoie

Céréales *Servies avec du lait froid*

Muesli fruits, Muesli chocolat	Graines de courge BIO
Frosties	Graines de lin BIO

Fruits frais *En fonction de l'arrivage*

Hiver : Pomme, Kiwi, Clémentine, Poire (+ Raisin en automne)	Été : Pomme, Kiwi, Pêche, Abricot
---	-----------------------------------

Fruits secs

Raisin, Abricot, Figue, Pruneau, Dattes, Noisettes BIO, Noix de Grenoble AOP,
Cranberry BIO

