



Petit-Déjeuner Buddha-Bar Hotel

42€

Buddha Bar Hotel breakfast

Enfant (jusqu'à 12 ans) / Kids (up to 12 year old)

21€

Accès à notre buffet petit-déjeuner

Access to our breakfast buffet

Café, chocolat chaud ou choix de thés et infusions

Coffee, hot chocolate or selection of teas and herbal teas

Jus de fruits frais: orange, pamplemousse ou cocktail Buddha-Bar Hotel (orange, pamplemousse, goyave, gingembre)

Fresh juice: Orange, grapefruit or Buddha-Bar Hotel cocktail (orange, grapefruit, guava, ginger)

Deux œufs bio préparés selon votre goût: au plat, brouillés, pochés, à la coque, en omelette classique ou aux blancs d'œufs, œufs Bénédictine Bio bacon ou saumon (supplément de 5€), omelette Buddha Bar Hôtel (supplément de 5€)

Deux garnitures au choix: bacon, saucisses de veau, jambon blanc, champignons, fromage, tomates, pommes de terre, fines herbes, oignons

Organic eggs prepared to your liking: fried, scrambled, poached, boiled, omelet or white omelet, organic Benedict eggs with bacon or salmon (5€ extra), Buddha Bar Hotel omelet (5€ extra)

With a choice of two sides or fillings: bacon, veal sausage, ham, mushroom, cheese, tomato, potato, fresh herbs, onions

Petit-Déjeuner Bien-Être

49€

Healthy breakfast

Accès à notre buffet petit-déjeuner

Access to our breakfast buffet

Café, chocolat chaud ou choix de thés et infusions

Coffee, hot chocolate or selection of teas and herbal teas

Jus de fruits detox pressé minute

Freshly squeezed detox juice

Assiette nordique: avocat, saumon fumé, salade de papaye verte à la mangue, graines de grenade au jus d'acaï, œuf poché

Scandinavian plate: avocado, smoked salmon, green papaya & mango salad, pomegranate seeds with acai juice, poached egg

Ou/Or

Omelette aux blancs d'œufs et herbes fraîches

Egg white omelet with fresh herbs

Assiette de fruits frais

Sliced fresh fruit platter

Petit-Déjeuner Parisien

29€

Parisian Breakfast

Enfant (jusqu'à 12 ans) / Kids (up to 12 year old)

12€

Café, chocolat chaud ou choix de thés et infusions
Coffee, hot chocolate or selection of teas and herbal teas

Jus de fruits frais: orange, pamplemousse
ou cocktail Buddha-Bar Hotel (orange, pamplemousse, goyave, gingembre)
*Fresh juice: Orange, grapefruit
or Buddha-Bar Hotel cocktail (orange, grapefruit, guava)*

Assortiment de viennoiseries et baguettes
Selection of bakeries and mini-baguettes

Confitures, miel et beurre
Jam, honey and butter

Petit-Déjeuner Katara

32€

Katara breakfast

Café, chocolat chaud ou choix de thés et infusions
Coffee, hot chocolate or selection of teas and herbal teas

Jus d'orange infusé à la cannelle
Orange juice infused with cinnamon

LUBA: haricots blancs, sauce tomate aux épices
BALALEET: vermicelle fondant à l'eau de rose safranée, rouleau d'omelette
SHAKSHOUKA: œufs brouillés à la tomate
NIKHE: pois chiche fondants au cumin, piment et citron
*Luba: white beans, tomato sauce with spices
Balaleet: soft vermicelli with saffron-flavored rose water, omelet roll
Shakshouka: scrambled eggs with tomato
Nikhe: soft chickpeas with cumin, chili & lemon*

Pain libanais
Libanese bread

Boissons

Beverages

Espresso, ristretto <i>Espresso, ristretto</i>	7 €
Café américain <i>American coffee</i>	8 €
Double espresso <i>Double espresso</i>	10 €
Cappuccino, caffè latte, chocolat chaud <i>Cappuccino, caffè latte, hot chocolate</i>	12 €
Thé, infusion <i>Tea, herbal tea</i>	12 €
Jus de fruit frais: Orange, pamplemousse ou cocktail Buddha-Bar Hotel <i>Fresh fruit juice:</i> <i>Orange, grapefruit or Buddha-Bar Hotel cocktail</i>	12 €

Pains et viennoiseries

Bread and croissant

Corbeille de viennoiseries et baguettes <i>Mini baguettes and croissant</i>	16 €
Toasts de pain blanc ou de pain complet ou baguette grillée Toasted white or whole wheat bread or toasted small baguette	6 €

Yaourts et fromages

Yoghurt and cheese

Yaourt nature ou aux fruits, yaourt maigre ou fromage blanc <i>Plain, fruit or low-fat yoghurt or cottage cheese</i>	7 €
Assiette de fromages frais ou affinés <i>Platter of fresh or matured cheese</i>	14 €

Sélection de céréales bio

Selection of organic selection

Porridge <i>Porridge</i>	12 €
Parfait granola au fromage blanc vanillé et baies de Goji <i>Parfait granola with vanilla flavored cottage cheese and Goji berries</i>	12 €
Muesli gourmand ou sans gluten <i>Gourmet muesli or gluten free muesli</i>	10 €
Corn flakes au miel, au chocolat ou sans sucre <i>Corn flakes with honey, chocolate or sugar free</i>	10 €
Choco crisps, son et fibre <i>Choco crisps, bran and grain</i>	10 €

Fruits frais

Fresh fruits

Salade de fruits frais Buddha-Bar Hotel <i>Buddha-Bar Hotel fresh fruit salad</i>	14 €
Assiette de fruits frais <i>Sliced fresh fruit platter</i>	18 €

Œufs Bio

Organic Eggs

Deux œufs Bio préparés selon votre goût: Au plat, brouillés, pochés, à la coque, en omelette classique ou aux blancs d'œufs Deux garnitures aux choix: bacon, saucisses de veau, jambon blanc, champignons, fromage, tomates, pomme de terre, fines herbes, oignons <i>Two organic eggs prepared to your liking: Fried, scrambled, poached, boiled, omelet or white omelet With a choice of two sides or fillings: bacon, veal sausage, ham, mushrooms, cheese, tomato, potato, fresh herbs, onion</i>	14 €
Supplément garniture <i>Additional garnish</i>	4 €
Supplément saumon fumé <i>Additional smoked salmon</i>	9 €
Supplément truffe (en saison) <i>Additional truffle (in season)</i>	20 €
Omelette Bio Buddha-Bar Hotel (Poivron rouge, pois gourmand, champignons shitake, gingembre et coriandre) <i>Buddha-Bar Hotel organic omelet (Red pepper, snow peas, shitake mushrooms, ginger & coriander)</i>	16 €
Œufs Bénédicte Bio au bacon <i>Organic Benedict eggs with bacon</i>	18 €
Œufs Bénédicte Bio au saumon fumé <i>Organic Benedict eggs with smoked salmon</i>	20 €

Carte salée

Savory

Saucisses de veau ou bacon <i>Veal sausages or bacon</i>	12 €
Jambon blanc <i>Sliced ham</i>	14 €
Jambon de Parme 18 mois <i>Parma ham 18 months</i>	24 €
Assiette de saumon fumé, blinis <i>Smoked salmon and blinis platter</i>	24 €
Assiette nordique: avocat, saumon fumé, salade de papaye verte à la mangue, graines de grenade au jus d'açaï, œuf poché <i>Scandinavian plate: avocado, smoked salmon, green papaya and mango salad, grenada seeds with acai juice, poached egg</i>	24 €
Caviar Kaviari Kristal Gold Selection (30g) <i>Kaviari Kristal Gold Selection caviar (30g)</i>	130 €

Douceurs

Desserts

Crêpes au sucre, à la confiture ou au chocolat <i>Crepes with sugar, jam or chocolate</i>	12 €
Pancakes, sirop d'érable et beurre frais <i>American pancakes, maple syrup and fresh butter</i>	12 €
Brioche en pain perdu <i>Brioche French toast</i>	14 €

Conformément à la réglementation européenne n°1169/2011, nos hôteses conservent une liste des allergènes potentiels présents dans nos plats. Merci de vous adresser à elles si vous souhaitez la consulter. • *According to the European regulation n°1169/2011, our hostesses keep a list of all possible allergens present in our dishes. Please ask our hostesses if you wish to consult it.*