



ZANNIER
LE CHALET

MENU PETIT-DÉJEUNER

BREAKFAST MENU

LES BOISSONS

BEVERAGES

Boissons chaudes – Hot Beverages

Cafés

Ristretto, espresso, double espresso, décaféiné, café allongé, café filtre, café noisette, café au lait, café latte, cappuccino

Coffees

Ristretto, Espresso, Double Espresso, Decaffeinated, Long Black Coffee, Filtered Coffee, Latte Macchiato, Latte, White Coffee, Cappuccino

Chocolat chaud maison

Demi-écrémé, écrémé, soja, amande, avoine

Homemade Hot Chocolate

Semi-skimmed, Skimmed, Soy, Almond, Oat

Lait chaud

Demi-écrémé, écrémé, soja, amande, avoine

Hot Milk

Semi-skimmed, Skimmed, Soy, Almond, Oat

Thés bios "The Tea Artisans"

English Breakfast, Earl Grey, thé vert Ding Gu Da Fang, thé vert Genmaïcha, thé blanc Paï Mu Tan

'The Tea Artisans' Organic Teas

English Breakfast, Earl Grey, Green tea Ding Gu Da Fang, Green tea Genmaïcha, White tea Paï Mu Tan

Infusions bios "The Tea Artisans"

Camomille, digestion, "thé des hôtels"

'The Tea Artisan' Organic Infusions

Camomile, After-meal, 'thé des hôtels'

Jus de fruits – Juices

Jus de fruits artisanaux

Orange, pomme, pamplemousse, pomme-myrtille

Artisanal fruit juices

Orange, Apple, Grapefruit, Apple-Blueberry

NOS PRÉPARATIONS MINUTE

À-LA-MINUTE PREPARATIONS

Incluses – Included

Deux œufs préparés à votre convenance

Brouillés, au plat, à la coque, pochés, en omelette.

Garnitures au choix: jambon cuit, lard fumé, saucisse, fromage, fines herbes, champignons, épinards, tomates, oignons

Two eggs cooked to your liking

Omelette, scrambled, fried, boiled, poached.

Choice of garnishes: white ham, bacon, sausage, cheese, herbs, mushrooms, spinach, tomatoes, onions

Porridge au lait ou à l'eau

Porridge made with milk or water

En Supplément – Extra

Toast à l'avocat et au saumon fumé 13€

Toast de pain au céréales, avocat et saumon fumé, mélange de graines

Avocado toast with smoked salmon. €13

Cereal toast, sliced avocado, smoked salmon, seeds

Bol d'açaï aux fruits rouges 15€

Mélange énergétique et anti-oxydant d'açaï et de fruits rouges, servis avec du granola

Açaï Bowl with red berries €15

Energetic and antioxidant mix of açaï and red berries, served with granola

Œufs Florentine 15€

Toasts, oeufs pochés, poêlée d'épinards, sauce Mornay

Eggs Florentine €15

Toasts, poached eggs, sauteed spinach, Mornay sauce

Œufs à la truffe noire Melanosporum 28€

Préparation à votre convenance

Eggs with Melanosporum black truffle €28

Eggs cooked to your liking