

CARTE PETIT DÉJEUNER

NOUS METTONS À L'HONNEUR LES PRODUITS FRAIS
ISSUS DE NOTRE TERROIR

LES ŒUFS BIO DES POULES CHAMPENOISES

Omelette au comté et herbes fraîches

Oeufs brouillés bien crémeux, ciboulette

Oeufs Bénédicte sur un pain brioché grillé, guanciale, sauce hollandaise

Œufs au plat, salade verte, vinaigrette au miel et à l'estragon



LE COIN DU PÂTISSIER

Viennoiseries du moment

Cake au citron et zeste de citron vert de la Maison Pascal Caffet
(Champion du monde des métiers du dessert)

Baguette, pain de campagne au levain et pain aux céréales, confitures
artisanales, miel BIO de sainfoin de la région

Pain perdu caramélisé

Pancakes maison et miel BIO de sainfoin de la région ou
pâte à tartiner Nocciolata

Pancakes sans gluten et miel BIO de Lamier pourpre de la région ou
pâte à tartiner Nocciolata

Gaufre Liégeoise aux perles de sucre et miel BIO de sainfoin de la région



LES YAOURTS ET CÉRÉALES

Yaourt nature de la Ferme de la Marque

Yaourt aux fruits de la Ferme de la Marque

Notre granola BIO au chocolat noir ou aux fruits rouges

Notre muesli sans gluten BIO

POUR LES GOURMANDS

Assiette de charcuterie de la maison Huguier, beurre demi-sel

Assiette de fromages de chèvre et de brebis de la ferme d'à côté

Bacon grillé

Saucisse de porc ou de veau

Jambon blanc aux herbes

Truite fumée

Toast à l'avocat et grenade fraîche

Assiette de fruits

Compote maison de fruits de saison



LES JUS PRESSÉS ET SMOOTHIES MAISON

Jus de carotte au gingembre

Jus détox selon la récolte de nos
jardiniers

Jus d'orange frais

Jus et nectars de fruits sans
additifs, sans sucres ajoutés de la
Maison Alain Milliat

Jus de pamplemousse frais

Fraise, Framboise, Pêche blanche, Poire



BOISSONS CHAUDES

Expresso | Expresso Décaféiné

Latte Macchiato

Café allongé | Décaféiné allongé

Café Latte

Café double | Décaféiné double

Café viennois | Chocolat viennois

Café noisette

Chocolat chaud

Cappuccino

Sélection de Thés KUSMI TEA®

BREAKFAST SELECTION

CELEBRATING THE FINEST LOCAL PRODUCE

ORGANIC EGGS FROM LOCAL CHAMPAGNE HENS

Omelette with Comté cheese and fresh herbs
Creamy scrambled eggs with chives
Eggs Benedict on toasted brioche bread, guanciale, hollandaise sauce
Fried eggs, green salad, honey and tarragon dressing

THE PASTRY CHEF'S CORNER

Pastries of the moment
Lemon cake with lime zest from Maison Pascal Caffet
(World Champion Pastry Chef)
Baguettes, sourdough country bread and multigrain bread, homemade
jams, organic sainfoin honey from the region
Caramelised French toast
Homemade pancakes and organic Sainfoin honey from
the region or Nocciolata spread
Gluten-free pancakes and organic purple lamier honey from the region
or Nocciolata spread
Liège-style waffle with sugar pearls and organic honey from the region

YOGHURTS AND CEREALS

Plain yoghurt from La Ferme de la Marque
Fruit yoghurt from Ferme de la Marque
Our organic granola with dark chocolate or red berries
Our organic gluten-free muesli

FOR FOOD LOVERS

Platter of charcuterie from Huguier, lightly salted butter
Platter of goat and sheep cheese from the neighbouring farm
Grilled bacon
Pork or veal sausage
White ham with herbs
Smoked trout
Avocado toast with fresh pomegranate
Fruit plate
Homemade seasonal fruit compote

FRESHLY SQUEEZED JUICES AND HOMEMADE SMOOTHIES

Carrot juice with ginger	Detox juices made from our gardeners' harvest
Fresh orange juice	Fruit juices and nectars with no additives and no added sugar from Maison Alain Milliat
Fresh grapefruit juice	<i>Strawberry, Raspberry, White peach, Pear</i>

HOT DRINKS

Espresso Decaffeinated Espresso	Latte Macchiato
Americano Decaffeinated americano	Coffee Latte
Double espresso Double decaffeinated	Viennese coffee Viennese Hot Chocolate
Hazelnut coffee	Hot chocolate
Cappuccino	Selection of KUSMI TEA teas.

FRÜHSTÜCKSKARTE

WIR LEGEN BESONDEREN WERT AUF FRISCHE
PRODUKTE AUS UNSERER REGION

BIO-EIER VON HÜHNERN AUS DER CHAMPAGNE

Omelett mit Comté und frischen Kräutern
Cremiges Rührei mit Schnittlauch
Eggs Benedict auf geröstetem Bruchebrot mit Guanciale und Sauce Hollandaise
Spiegeleier mit grünem Salat und Honig-Estragon-Vinaigrette

AUS DER KONдитOREI

Frische Viennoiserien des Tages
Zitronenkuchen mit Limettenabrieb von Maison Pascal Caffet
(Weltmeister der Pâtisserie)
Baguette, Sauerteig-Landbrot und Mehrkornbrot, hausgemachte
Konfitüren sowie regionaler Bio-Esparsettenhonig
Karamellisierter Arme Ritter
Hausgemachte Pancakes mit regionalem Bio-
Esparsettenhonig oder Nocciolata-Nuss-Nougat-Creme
Glutenfreie Pancakes mit regionalem Bio-Taubnesselhonig oder
Nocciolata-Nuss-Nougat-Creme
Lütticher Waffel mit Hagelzucker und regionalem Bio-Esparsettenhonig

JOGHURT & MÜSLI

Naturjoghurt von der Ferme de la Marque
Fruchtjoghurt von der Ferme de la Marque
Unser Bio-Granola mit Zartbitterschokolade oder roten Früchten
Unser glutenfreies Bio-Müsli

FÜR GENIESSER

Wurst- und Schinkenauswahl der Maison Huguier mit gesalzener Butter
Käseauswahl aus Ziegen- und Schafsmilch von unserem benachbarten Bauernhof
Knusprig gebratener Bacon
Schweine- oder Kalbsbratwurst
Kräuterschinken
Geräucherte Forelle
Avocado-Toast mit frischem Granatapfel
Frischer Obstteller
Hausgemachtes Kompott aus saisonalen Früchten

FRISCH GEPRESSTE SÄFTE & HAUSGEMACHTE SMOOTHIES

Karottensaft mit Ingwer	Detox-Saft nach der Ernte unseres Küchengartens
Frisch gepresster Orangensaft	Fruchtsäfte und Fruchtnektare ohne Zusatzstoffe und ohne zugesetzten Zucker von Maison Alain Milliat
Frisch gepresster Grapefruitsaft	<i>Erdbeere, Himbeere, Weißer Pfirsich, Birne</i>

HEISSGETRÄNKE

Espresso Espresso entkoffeiniert	Latte Macchiato
Café Americano Americano entkoffeiniert	Caffè Latte
Doppelter Espresso Doppelter Espresso koffeinfrei	Wiener Kaffee Wiener Schokolade
Espresso Macchiato	Heiße Schokolade
Cappuccino	Auswahl an KUSMI TEA®-Tees

CARTA DE DESAYUNO

DESTACAMOS LOS PRODUCTOS FRESCOS
DE NUESTRA TIERRA

LOS HUEVOS ECOLÓGICOS DE GALLINAS DE LA CHAMPAÑA

Tortilla con queso Comté y hierbas frescas
Huevos revueltos muy cremosos con cebollino
Huevos Benedict sobre pan brioche tostado, guancial y salsa holandesa
Huevos fritos con ensalada verde y vinagreta de miel y estragón

LA ESQUINA DEL PASTELERO

Bollería del día
Bizcocho de limón y ralladura de lima de la Maison Pascal Caffet
(Campeón del Mundo de Pastelería)
Baguette, pan de masa madre y pan de cereales, con mermeladas
artesanales y miel ecológica de esparceta de la región
Torrijas caramelizadas
Tortitas caseras con miel ecológica de esparceta
de la región o crema de avellanas Nocciolata
Tortitas sin gluten con miel ecológica de lamio púrpura de la región
o crema de avellanas Nocciolata
Gofre de Lieja con azúcar perlado y miel ecológica
de esparceta de la región

YOGURES Y CEREALES

Yogur natural de la Ferme de la Marque
Yogur de frutas de la Ferme de la Marque
Nuestro granola ecológico de chocolate negro o frutos rojos
Nuestro muesli ecológico sin gluten

PARA LOS MÁS GOLOSOS

Tabla de embutidos de la Maison Huguier con mantequilla semisalada
Tabla de quesos de cabra y oveja de la granja vecina
Bacon a la plancha
Salchicha de cerdo o de ternera
Jamón cocido con hierbas
Trucha ahumada
Tostada con aguacate y granada fresca
Plato de frutas frescas
Compota casera de frutas de temporada

ZUMOS NATURALES Y SMOOTHIES CASEROS

Zumo de zanahoria con jengibre	Zumo detox según la cosecha de nuestros hortelanos
Zumo de naranja natural	Zumos y néctares de frutas sin aditivos ni azúcares añadidos de la Maison Alain Milliat:
Zumo de pomelo natural	<i>Fresa, Frambuesa, Melocotón blanco, Pera</i>

BEBIDAS CALIENTES

Espresso Espresso descafeinado	Latte Macchiato
Café largo Café largo descafeinado	Café Latte
Café doble Café doble descafeinado	Café vienés Chocolate vienés
Cortado	Chocolate caliente
Capuchino	Selección de té KUSMI TEA