

LE PETIT DÉJEUNER (9.50 €) - à réserver la veille à la réception

C'est un vrai petit déjeuner présenté sous forme de buffet & axé sur la Bretagne.

Vous y trouverez tout ce qu'il faut pour bien démarrer la journée



- Boissons froides :

- Eau minérale
- Jus de pamplemousse, orange & pomme
- Lait



- Boissons chaudes :

- Café naturel
- Chocolat
- Thé

- Produits proposés :

- 5 gâteaux
- Beurre doux & demi-sel
- Biscottes & cracottes
- Céréales (distributeur)
- Charcuterie
- Compote de pommes
- Confitures
- Crêpes
- Croissants
- Fromage blanc
- Fruits
- Gruyère
- Jambon blanc
- Miel
- Pain
- Pains au chocolat
- Pains aux raisins
- Pruneaux
- Salade de fruits

Venez déguster un café naturel 100% arabica de Colombie sans colorant, sans additif, sans huile et torréfié maison !



FAIT MAISON



Tous les gâteaux et crêpes sont « fait maison » par Jean-François, le pâtissier



du lundi au vendredi
➔ de 6 H 30 à 9 H



samedi, dimanche & jours
fériés ➔ de 8 H à 10 H

English version on the back

THE BREAKFAST (9.50 €) – to be ordered the day before

It is a real breakfast presented in the form of a buffet centered on Brittany.

You will find everything you like to well start your day:

- Cold drinks:

- Mineral water
- Juices of grapefruit, orange & apple
- Milk

- Hot drinks:

- Natural coffee
- Chocolate
- Tea

- Other products:

- 5 cakes
- Salted & unsalted butter
- Rusks & toasts
- Cereals (distributor)
- Deli
- Stewed apples
- Jams
- Crêpes
- Croissants
- Soft white cheese
- Fruits
- Gruyere
- Cooked ham
- Honey
- Bread
- Pains au chocolat
- Pains aux raisins
- Prunes
- Fruit salad



Come to savour a natural coffee 100% Arabica from Colombia with no colouring, additive nor oil and roasted on the spot !



by Jean-François, the pastry cook



Monday to Friday

➔ from 6.30 to 9.00

OPENING HOURS

Saturdays, Sundays and Bank holidays

➔ from 8.00 to 10.00

French version on the back