



VISTA

PETIT-DÉJEUNER

BREAKFAST

Servi de 7h à 11h

Served from 7 am to 11 am

60€ par personne

€60 per person

LES BOISSONS CHAUDES

HOT BEVERAGES

THÉS NOIRS KODAMA

KODAMA BLACK TEA

Assam bio

Thé noir d'Inde / *Indian black tea*

Earl Grey bio

Thé noir bergamote / *Bergamot black tea*

Chaï

Alchimie de thé noir et épices
Alchemy of black tea and spices

Cartes sur table bio

Fleur d'oranger / *Orange blossom*

THÉS VERTS KODAMA

KODAMA GREEN TEA

Sencha bio

Thé vert du Japon / *Japan green tea*

Jasmin bio

Thé vert et jasmin / *Green tea and jasmine*

Rehab bio

Thé vert, citronnelle, gingembre,
écorces de citron
Green tea, lemongrass, ginger, lemon bark

Genmaïcha

Thé vert et riz grillé / *Green tea and grilled rice*

INFUSIONS

HERBAL TEA

Le Jardin de la Piboule

Réalisé par notre maraîcher / *Exclusively customized by our market gardener*

La Vie à Pleine Dents

Rooibos, pomme, épices douces / *Rooibos, apple, soft spices*

La Vie Comme Elle Vient

Hibiscus, pomme, orange sanguine / *Hibiscus, apple, blood orange*

Menthe fraîche

Fresh mint

CAFÉS

COFFEE

Filtre, espresso, ristretto, allongé, double espresso, décaféiné
Filter coffee, espresso, ristretto, long coffee, double espresso, decaffeinated

Cappuccino, latte, matcha latte, chocolat chaud

Cappuccino, latte, matcha latte, hot chocolate

LES BOISSONS FROIDES

COLD BEVERAGES

BOISSONS GLACÉES

ICED DRINKS

Café glacé

Iced coffee

Latte glacé

Iced Latte

Matcha latte glacé

Iced matcha latte

Chocolat glacé

Iced chocolate

Ice-tea maison

Homemade iced tea

JUS DE FRUITS PRESSÉS

SQUEEZED FRUITS JUICES

Orange

Orange

Pamplemousse

Grapefruit

Citron

Lemon

JUS DE FRUITS & LÉGUMES MAISON

HOMEMADE FRUITS AND VEGETABLES JUICES

Détox

Detox juice

Végétal

Green juice

Sportif

Beet juice

LA BOULANGERIE

BAKERY

ASSORTIMENT DE PAINS AU CHOIX

CHOICE OF BREAD

Corbeille de pain frais ou toasté / *Fresh or toasted bread basket*
Corbeille de pain sans gluten / *Gluten-free bread basket*

ASSORTIMENT DE VIENNOISERIES AU CHOIX

CHOICE OF PASTRIES

Corbeille de viennoiseries / *Pastry basket*
Corbeille de viennoiseries sans gluten / *Gluten-free pastry basket*

LA CRÈMERIE

DAIRY

YAOURT NATURE ENTIER, MAIGRE OU AUX FRUITS

Plain yogurt, low-fat yogurt, fruit yogurt



PUDDING AUX GRAINES DE CHIA, FRUITS ROUGES ET LAIT VÉGÉTAL

Chia seed, red fruits and plant-based milk pudding



SKYR (FROMAGE BLANC PROTÉINÉ 0%)

Skyr (0% fat, protein cottage cheese)

ASSIETTE DE FROMAGES AU CHOIX

CHOICE OF CHEESE PLATE

Comté / *Comté cheese*
Chèvre frais / *Fresh goat cheese*

LES CÉRÉALES

CEREALS

GRANOLA AUX FRUITS ROUGES, MIEL OU BANANE CHOCOLAT

Red fruits, honey or banana chocolate granola

CHOCOCRISP, CORN FLAKES

Chococrisp, corn flakes



MUESLI MAISON

(CRANBERRY, AMANDES, CORN FLAKES ET FLOCONS D'AVOINE)

Homemade muesli (cranberry, almonds, cornflakes and rolled oats)




MUESLI AUX POMMES SANS GLUTEN

Apple gluten-free muesli

LE PRIMEUR GREENGROCER

 **FRUITS DU MOMENT OU FRUITS ROUGES**
Fresh fruits or red fruits

 **COMPOTE DE FRUITS**
Fruits compote

 **ASSIETTE D'AVOCAT**
Avocado plate

 **SALADE DE CRUDITÉS**
Raw vegetable salad


LES ŒUFS EGGS

ŒUFS BROUILLÉS, AU PLAT, À LA COQUE, POCHÉS, OMELETTE
SCRAMBLED, FRIED, BOILED, POACHED EGGS, OMELETTE

Avec leur garniture au choix :
Fromage, champignons, tomates, fines herbes, jambon, saucisse, bacon
Cheese, mushrooms, tomatoes, herbs, ham, sausage, bacon

POUR AGRÉMENTER
EXTRA CHARGE

Caviar Petrossian 50g - 199€
Truffe noire / *Black truffle* - 39€

 **LE CHEF VOUS PROPOSE SES SUGGESTIONS LÉGÈRES ET SAVOUREUSES**
Light and delicious options that come recommended by the chef

**En cas d'intolérances ou contre-indications alimentaires,
n'hésitez pas à vous rapprocher de notre personnel**

*If you have any dietary intolerances or contraindications,
please do not hesitate to consult our staff*

LES GOURMANDISES SALÉES

SALTY TREATS



AVOCADO TOAST

Avocado toast



OMELETTE BLANCHE, LÉGUMES, CURCUMA

Healthy white omelette, vegetables, tumeric

ŒUF BÉNÉDICTE BACON OU SAUMON

Egg Benedict, bacon or salmon

ASSIETTE DE CHARCUTERIE AU CHOIX

CHOICE OF COLD MEAT PLATTER

Jambon blanc / *White ham*



Jambon de dinde / *Turkey ham*



Bresaola / *Bresaola*



ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ

Smoked salmon platter



LE CHEF VOUS PROPOSE SES SUGGESTIONS LÉGÈRES ET SAVOUREUSES

Light and delicious options that come recommended by the chef



LES GOURMANDISES SUCRÉES

SWEET TREATS

GRANOLA GOURMAND

(YAOURT VÉGÉTAL, FRUITS ROUGES ET GRANOLA)

Gourmet granola (vegetable yogurt, red fruits and granola)



PORRIDGE À L'EAU, AU LAIT OU AU LAIT VÉGÉTAL

Porridge with water, milk or plant-based milk

GAUFRE, CRÊPE OU PANCAKE

Waffle, crêpe or pancake

BRIOCHE PERDUE

French toast



CAKE CHOCO-COCO SANS GLUTEN ET SANS LACTOSE

Gluten-free and lactose-free choco-coco cake

**En cas d'intolérances ou contre-indications alimentaires,
n'hésitez pas à vous rapprocher de notre personnel**

*If you have any dietary intolerances or contraindications,
please do not hesitate to consult our staff*

BOISSONS
BEVERAGES

AVEC **aime**
PARTENAIRE EN MICRONUTRITION

LATTES GLACÉS À BASE DE COLLAGÈNE - 25€



ÉLASTICITÉ
ELASTICITY



SOUPLESSE
SUPPLENESS



**FERMETÉ
DE LA PEAU**
SKIN FIRMNESS



**RENFORCEMENT
DES ONGLES**
NAILS STRENGTH

BLUEBERRY PINK

Pink Glow, myrtilles sauvages, lait d'avoine, sirop d'érable (option)
Pink Glow, wild blueberries, oat milk, maple syrup (optional)

COCONUT MATCHA

Matcha Glow, lait de coco, lait d'avoine, sirop d'érable (option)
Matcha Glow, coconut milk, oat milk, maple syrup (optional)

SMOOTHIES PROTÉINÉS - 25€



**RÉCUPÉRATION
MUSCULAIRE**
MUSCLE RECOVERY



**SANS
GLUTEN**
GLUTEN-FREE



**RICHES
EN FIBRES**
RICH IN FIBER

CACAO TAHINI

Poudre protéinée, cacao cru, tahini, banane, datte, lait d'avoine
Protein powder, raw cocoa, tahini, banana, date, oat milk

PROTEIN BLOSSOM

Poudre protéinée, beurre d'amande blanche, graines de chia, banane,
lait d'avoine, eau de fleur d'oranger
Protein powder, white almond butter, chia seeds, banana, oat milk, orange blossom water

Les prix s'entendent TTC / All prices include VAT.

LES CHAMPAGNES À LA COUPE

CHAMPAGNE BY THE GLASS

BRUT	AOP Champagne	23€
ROSÉ	AOP Champagne	28€
BLANC DE BLANCS / MILLÉSIMÉS	AOP Champagne	32€

COCKTAILS

MIMOSA	Champagne, jus d'orange <i>Champagne, orange juice</i>	26€
BELLINI	Champagne, purée de pêche <i>Champagne, peach purée</i>	26€
ROSSINI	Champagne, purée de fraise <i>Champagne, strawberry purée</i>	26€
EXPRESSO MARTINI	Vodka, espresso, liqueur de café Meletti, <i>Vodka, espresso, Meletti coffee liquor</i>	22€
BLOODY MARY	Vodka, jus de tomate, jus de citron, épices <i>Vodka, tomato juice, lemon juice, spices</i>	22€

MOCKTAILS

CITRUS	Jus de pamplemousse, jus d'orange, verjus <i>Grapefruit juice, orange juice, verjus</i>	16€
GINGER MATCH	Menthe, jus de gingembre, thé vert, Schweppes Sélection Ginger Beer <i>Mint, ginger juice, green tea, Schweppes Selection Ginger Beer</i>	16€
HEALTH	Jus de pomme, verveine, basilic, citron <i>Apple juice, verbena, basil, lemon</i>	16€
YOGA	Jus de fruits rouges, sirop de cerise <i>Red fruits juice, cherry syrup</i>	16€
VIRGIN MARY	Jus de tomate, jus de citron, épices <i>Tomato juice, lemon juice, spices</i>	16€

Les prix s'entendent TTC / All prices include VAT.