

PETIT-DÉJEUNER BUFFET
BREAKFAST BUFFET

Buffet à volonté

28 €

Tél. : 01 39 07 46 34

www.restaurant-lalcove.com
restaurants.accorhotels.com



L'ensemble des plats proposés par notre Chef de cuisine sont faits maison
All the dishes proposed by our Chef are home-made



CARTE
PETIT DÉJEUNER
BREAKFAST MENU

7h00 - 10h00 du lundi au vendredi
7h00 - 11h00 du samedi au dimanche
7 am - 10 am from Monday to Friday
7 am - 11 am from Saturday to Sunday

NOUS AVONS SÉLECTIONNÉ POUR VOUS DES PRODUITS DE QUALITÉ POUR ACCOMPAGNER VOTRE PETIT-DÉJEUNER...

Nous avons sélectionné pour vous des produits de qualité pour accompagner votre petit-déjeuner...

Un produit laitier : Le beurre Beillevaire, un **savoir-faire traditionnel** !
Fabriqué à partir de crème, puis travaillé à la baratte en bois, ses arômes sont délicats et justes.

Un fruit ou un jus frais pressé pour un apport en vitamines C !
Chaque jour, des **fruits de saison** et des pommes BIO sont disponibles. Un grand verre de jus d'orange vous apportera **70% de vos besoins journaliers**.

Un produit céréalier **BIO** pour un apport en énergie !
Une gamme complète de céréales BIO : muesli, corn flakes, accompagnées de noisettes, fruits secs, alliant **qualité et bien-être**.

Un pain **BIO et frais** !
Des viennoiseries : les recettes Eclat du Terroir.

Cuit chaque matin, le croissant est **croustillant** et le pain au chocolat allie les **saveurs intenses** du cacao.
Le pain aux raisins est **moelleux** et le chausson aux pommes est à la fois **doux et acidulé**.

Une boisson pour se réhydrater : notre sélection de thés de la maison PURE.
C'est **Louis XIV** en 1692 qui donne le privilège de la vente du thé. Une nouvelle gamme qui allie le thé aux plantes pour créer des mélanges savoureux aux propriétés infinies.

Nos confitures élaborées par La Roumnière : **Made in France**
Depuis plus de 30 ans, La Roumnière crée et cuit des confitures dans le respect du savoir-faire français et sont à la fois **raffinées et gourmandes**.

... sans oublier notre gamme de produits sans gluten !

*A dairy product : « Le Beurre Beillevaire », a **traditional savoir-faire** !*

*Made from milk, then moulded in wood churn, its flavours are delicate and authentic.
A fruit or a **freshly pressed** fruit juice for a vitamin C supplement!*

*Everyday, **seasonal fruits** and organic apples are available. A large glass of orange juice will provide you with 70% of your daily needs.*

*An **organic** cereal product for an energy input!
A complete range of organic cereals including muesli, corn flakes but also hazelnuts, dried fruits, offers **quality and wellness**.*

*An **organic bread** !
Pastries: Eclats du Terroir recipes*

*Bakes each morning, the croissant is crispy and the chocolate croissant blends cocoa's intense flavours.
the raisin bagel is moist and the apple turnover is both sweet and sour.
A beverage to rehydrate : our selection of tea : PURE. It was **Louis XIV** who, in 1692, supported tea sales.*

*Our "La Roumnière" jams : **Made in France***

... Do not forget our range of gluten-free products !

PLAT SIGNATURE SIGNATURE DISH

Baba au rhum de Louis XV

Le baba tel que nous le connaissons aujourd'hui était à l'origine un dessert à levitation naturelle, provenant de Pologne (babka ponczowa).

Le baba a débarqué à Versailles grâce à la fille de Stanislas Leszczynski (roi de Pologne de 1704 à 1735) qui épousa Louis XV et fit venir à la cour le pâtissier de son père: Nicolas Stohrer.
Grâce à la maîtrise des confiseurs parisiens, la recette se développa, le nom fut abrégé en Baba et la forme pris définitivement la forme d'un chapeau.

LES OEUFS BIO ORGANIC EGGS

10€

2 Œufs à la coque
2 Soft-boiled eggs

2 Œufs mollets
2 Medium boiled eggs

2 Œufs au plat
2 Fried eggs

Omelette (*à votre convenance*)
3 œufs, champignons, bacon, fromages, tomates, fines herbes
*Omelette (extra 10€, at your convenience)
3 eggs, mushrooms, bacon, cheese, tomatoes, herbs*

PANCAKES ET CRÊPES

10€

3 pancakes et sirop d'érable
3 pancakes and maple syrup

2 crêpes
2 crêpes