

Carte Petit Déjeuner

Breakfast menu





Bonjour.

Menu Petit Déjeuner

De 7h à 10h30

23€

La formule comprend le comptoir à volonté et une boisson chaude au choix, préparée à la demande.

Le Comptoir à Volonté

Tous les produits ci-dessous sont inclus dans la formule.

Boulangerie & viennoiseries

Croissants pur beurre du Pays nantais
Pains au chocolat et brioche tranchée
Pain de campagne et pain aux céréales
Pain sans gluten
Fougasse à l'huile d'olive

Accompagnements

Confitures : figue, fraise, abricot de Provence et orange amère
Miel de lavande local AOP
Pâte à tartiner artisanale
Pâte de pistache de Sicile « Lucangeli »
Beurre AOP doux et demi-sel « Lescure »

Produits chauds

Œufs brouillés crémeux maison
Saucisses de volaille aux herbes
Bacon
Pommes de terre grenaille rôties
Légumes grillés méditerranéens

Côté poisson

Gravlax de truite du Cians
Citron, herbes fraîches et câpres
Pickles d'oignon rouge
Crème citronnée
Salade de thon du pays,
poivrons et oignons

Charcuteries & fromages

Jambon blanc italien et salami Milano
Assortiment de fromages AOP de saison
Mesclun du pays niçois

Saveurs méditerranéennes

Tomates anciennes
Concombre et feta
Houmous maison
Mesclun du pays niçois
Pois chiches et oignons citronnés
Olives de Nice AOP

Yaourts, céréales & fruits

Yaourts et granola
Pudding de chia au coco
ou aux fruits de saison
Fruits frais découpés
Corbeille de fruits frais de saison
Fruits secs
Graines de courge, de chia et de tournesol

Jus frais

Orange, pomme et raisin
Jus détox concombre et menthe
Jus de fruits frais selon la saison

FR

Prix nets - service compris
Liste des allergènes sur demande.



FR



Boissons Chaudes à la demande

Une boisson au choix incluse

Boisson supplémentaire : tarif ci-dessous

Espresso ou café	3€
Cappuccino ou latte	6€
Chocolat chaud	5€
Thés et infusions, verveine ou menthe fraîche	4€

Boissons Spéciales

En supplément - Non incluses dans la formule

Caramel macchiato	8€
Caramel macchiato frappé	8€
Chocolat frappé	7€
Autres recettes selon la saison	

Créations à la demande

En supplément - Ces créations ne sont pas incluses.

Les prix s'ajoutent aux 23€ du petit déjeuner.

Avocado toast à la truite du Cians	10€
Œufs Bénédicte au bacon	11€
Œufs Bénédicte au gravlax de truite du Cians	12€
Œufs mollets ou à la coque	3€
Œufs au plat	4€
Omelette française	6€
Ajout d'une garniture au choix	2€

*Notre sélection évolue au fil des marchés,
des saisons et des arrivages.*

Service en chambre : supplément de 5 €.



Good Morning

Menu Petit Déjeuner

23€

Served from 7:00 to 10:30 am

Includes the all-you-can-eat buffet and one hot drink of your choice, freshly prepared to order.

The all-you-can-eat Buffet

All the items below are included in your breakfast.

Bakery & pastries

Pure butter croissants from the Nantes region
Pains au chocolat and sliced brioche
Country bread and multigrain bread
Gluten-free bread
Olive oil fougasse

Spreads & accompaniments

Fig, strawberry, Provence apricot and bitter orange jams
Local PDO lavender honey
Artisan chocolate spread
"Lucangeli" Sicilian pistachio spread
"Lescure" PDO unsalted and lightly salted butter

Hot dishes

Homemade creamy scrambled eggs
Chicken sausages with herbs
Bacon
Roasted baby potatoes
Mediterranean grilled vegetables

Fish Selection

Cians trout gravlax
Lemon, fresh herbs and capers
Pickled red onions
Lemon cream
Local tuna salad with peppers and onions

Cold cuts & cheeses

Italian cooked ham and Milano salami
Selection of seasonal PDO cheeses
Local mixed salad leaves from Nice

Mediterranean flavours

Heirloom tomatoes
Cucumber and feta
Homemade hummus
Local mixed salad leaves from Nice
Chickpeas and onions with lemon dressing
PDO Nice olives

Yoghurt, cereals & fruit

Yoghurt and granola
Chia pudding with coconut or seasonal fruit
Freshly cut fruit
Basket of fresh seasonal fruit
Dried fruit and nuts
Pumpkin, chia and sunflower seeds

Fresh juices

Orange, apple and grape
Cucumber and mint detox juice
Fresh fruit juices according to the season

EN

All prices include tax and service.
Allergen information available on request.





Hot drinks to order

*One drink of your choice included
Additional drinks: prices below.*

Espresso or coffee	€3
Cappuccino or latte	€6
Hot chocolate	€5
Teas and herbal infusions, verbena or fresh mint	€4

Special Drinks

Extra charge - Not included in your breakfast

Caramel macchiato	€8
Iced caramel macchiato	€8
Iced chocolate	€7
Other seasonal recipes available	

Dishes made to order

*Extra charge - These dishes are not included.
Prices are added to the €23 breakfast.*

Avocado toast with Cians trout	€10
Eggs Benedict with bacon	€11
Eggs Benedict with Cians trout gravlax	€12
Soft-boiled eggs, peeled or in the shell	€3
Fried eggs	€4
French omelette	€6
Add a topping of your choice	€2

*Our selection changes with the markets, seasons
and deliveries.*

Room service: €5 extra charge.







SOLESTIA
GROUP