

HÔTEL
BRIGHTON
PARIS

“Tout bonheur commence par un petit déjeuner tranquille”
“*Happiness begins with a quiet breakfast*”

Somerset Maugham

Découvrez notre carte du petit déjeuner ci-dessous.
N’hésitez pas à contacter la réception pour toute commande.

*Discover our breakfast menu.
Feel free to contact the front desk for any order.*

LE PETIT DÉJEUNER BRIGHTON

Buffet — 25€

Baguette, pains (dont pains bio et sans gluten), viennoiseries, confitures, beurre, cakes (dont sans gluten), boisson chaude, jus de fruits frais, fromages, charcuterie, œufs brouillés, saucisses, bacon, légumes, yaourt, fromage blanc 0%, laits végétaux, compote, céréales (dont céréales bio et sans gluten), fruits frais coupés et entiers

BRIGHTON BREAKFAST

Buffet — €25

Baguette, breads (with organic and gluten-free breads), viennese pastries, butter, jams, cakes (with gluten-free cake), hot beverage, fresh fruit juices, cheese, charcuterie, scrambled eggs, sausages, bacon, vegetables, yoghurt, 0% white cheese, vegetable milks, compote, cereals (with organic and gluten-free cereals), sliced and whole fresh fruits

LE PETIT DÉJEUNER CONTINENTAL

Servi en chambre ou au bar — 16€

Baguette, viennoiseries, confitures, beurre, boisson chaude, jus de fruits frais, céréales (dont céréales bio ou sans gluten), yaourt, fruits coupés ou entiers

CONTINENTAL BREAKFAST

Room or bar service — €16

Baguette, Viennese pastries, butter, jams, hot beverage, fresh fruit juices, cereals (with organic or gluten-free cereals), yoghurt, sliced or whole fresh fruits

LE PETIT DÉJEUNER CAFÉ-CROISSANT — 10€

Viennoiseries, jus d’orange ou pamplemousse & boisson chaude

COFFEE & CROISSANT BREAKFAST — €10

Viennese pastries, orange or grapefruit juice & hot beverage

Découvrez notre petit-déjeuner sous forme de buffet

Discover our breakfast all-you-can-eat buffet

Cappuccino	<i>Cappuccino</i>
Café noir	<i>Black coffee</i>
Thé noir	<i>Black tea</i>
Thé vert	<i>Green tea</i>
Lait nature chaud	<i>Hot milk</i>
Lait nature froid	<i>Cold milk</i>
Lait d’amandes	<i>Almond milk</i>
Chocolat chaud	<i>Hot chocolate</i>
Jus d’oranges	<i>Orange juice</i>
Jus de carottes	<i>Carrot juice</i>
Jus detox	<i>Detox juice</i>
Jus de pamplemousses	<i>Grapefruit juice</i>
Jus de citron	<i>Lemon juice</i>
Yaourt nature	<i>Plain Yoghurt</i>
Yaourt aux fruits	<i>Fruit Yoghurt</i>
Fromage blanc 0%	<i>0% white cheese</i>
Fruits	<i>Fruits</i>
Compote	<i>Compote</i>
Fruits coupés	<i>Sliced fruits</i>
Corn flakes	<i>Corn flakes</i>
Muesli	<i>Muesli</i>



Produits sans gluten disponibles sur demande. — *Gluten-free products on request.*

Oeuf(s) à la coque	<i>Soft boiled egg(s)</i>	2€ / l’un
Oeufs brouillés	<i>Scrambled eggs</i>	5€
Deux oeufs sur le plat	<i>Fried eggs</i>	5€
Omelette	<i>Omelette</i>	5€
Oeufs au jambon	<i>Ham & eggs</i>	5€
Oeufs au bacon	<i>Bacon & eggs</i>	5€
Fromages	<i>Cheeses</i>	5€
Charcuteries	<i>Charcuterie</i>	5€
Saucisses	<i>Sausages</i>	3€
Légumes	<i>Vegetables</i>	5€
Fruits coupés	<i>Sliced fruits</i>	5€
Pancakes	<i>Pancakes</i>	5€
Jus d’oranges pressés	<i>Fresh squeezed orange juice</i>	5€
Jus de citrons pressés	<i>Fresh squeezed lemon juice</i>	5€

Déguster des viennoiseries est un incontournable lors d’une visite à Paris. Lorsque Emmanuel Martin, artisan boulanger pâtissier passionné de saveurs, d’arômes et de textures, se consacre à cette institution, il en fait une véritable gourmandise. C’est avec un soin extrême que Emmanuel Martin sélectionne ses farines biologiques et naturelles pour un pain à la croûte légère et craquante, à la mie dense et odorante.

Pour accompagner la baguette, autre grand classique du petit déjeuner, vous trouverez sur votre table les confitures d’Alain Milliat. Ce passionné de fruits originaire de la Drôme apporte un soin délicat à l’élaboration de ses produits, avec l’ambition de restituer le vrai goût du fruit fraîchement cueilli. L’ensemble de nos produits a été sélectionné avec une attention particulière pour que vous commenciez la journée en douceur.

Nous nous tenons à votre disposition pour tous souhaits particuliers (lait de soja, pain sans gluten...) et vous souhaitons un agréable moment.

Enjoying Viennese pastries during your time in Paris is an absolute Must. When baker and pastry chef Emmanuel Martin, who is passionate about flavours, texture and fragrance, turned his hand to this national institution, he turned the pastries into genuine gourmet treats. Emmanuel Martin selects natural, organic flours with the utmost care to produce his bread that is compact and fragrant with a light and crunchy crust.

Another grand classic for breakfast in France is baguette, butter & jam. We chose Alain Milliat’s range to delight you. Passionate about fruit from his sunny Drôme region, he produces jams with the utmost care, aiming to release the real flavours of freshly picked fruit. All these products were chosen with particular care to ensure you start the day in peace.

We wish you a thoroughly enjoyable breakfast. Special items are available (soya milk, gluten-free bread, etc.).

Petit déjeuner offert aux enfants de moins de 12 ans.

Free breakfast for children under 12.