



LE CAFÉ ANTONIA

LE PETIT-DÉJEUNER

de 8h00 à 11h00



P E T I T - D É J E U N E R C O N T I N E N T A L • 5 8 €

Jus de fruits frais pressés
Café, thé, infusion ou chocolat chaud
Sélection de viennoiseries et pain de notre chef boulanger
Confitures artisanales

P E T I T - D É J E U N E R A M É R I C A I N • 7 2 €

Petit déjeuner continental agrémenté :
D'une Salade de fruits frais

De deux œufs préparés à votre convenance et accompagnés de deux garnitures :
Bacon, saucisse, jambon blanc, saumon fumé maison, champignons, avocat, pommes de terre sautées, tomates, fromage, épinards, légumes sautés

P E T I T - D É J E U N E R B I E N - Ê T R E • 7 2 €

Jus Vert ou Détox
Café, thé, infusion
Açaï bowl ou chia pudding exotique
Pain et crème d'amande
Toast avocat et saumon fumé
ou

Omelette blanche accompagnée de deux garnitures :
Bacon, saucisse, jambon blanc, saumon fumé maison, champignons, avocat, pommes de terre sautées, tomates, fromage, épinards, légumes sautés
Assortiments de noix et fruits secs



LES ŒUFS

Œufs Bénédicte jambon ou saumon • 39€

Œufs à la coque au caviar de Sologne • 58€

Mousseline d'œuf brouillé à la truffe • 58€ 🍷

Omelette au homard • 65€ 🍷

Œufs préparés à votre convenance • 28€ 🍷

Au plat, à la coque, pochés, en omelette ou brouillés

Accompagnés de deux garnitures au choix

Œuf en supplément • 7€ 🍷

NOS GARNITURES • 10 € 🍷

Bacon, saucisse, jambon blanc,
saumon fumé maison, champignons, avocat,
pommes de terre sautées, tomates
fromage, épinards, légumes sautés

Truffe en supplément - 10 gr • 35€

Caviar de Sologne en supplément - 15 gr • 40€

NOS ASSIETTES

Saumon fumé de nos ateliers, blinis, crème • 39€

Salade de tomates à la croque en sel • 24€ 🍷 🌿

Toast avocat • 35€

Toast avocat, œuf poché et saumon fumé • 45€

Assiette de fromages affinés • 28€ 🍷

Assiette de culatello • 31€ 🍷



LES FRUITS 🍌🌿

Assiette de fruits frais de saison tranchés • 39€

Salade de fruits frais de saison • 29€

Assiette de fruits rouges • 43€

Fruit entier • 10€

Jus frais • 16€

NOS PRODUITS LAITIERS

Yaourt nature, aux fruits ou allégé • 16€ 🍌

Fromage blanc • 16€ 🍌

Cottage cheese • 13€ 🍌

CÉRÉALES

Muesli, Corn Flakes, Granola, Coco Pops, Rice Kripies • 20€ 🌿

Porridge (au lait ou à l'eau) • 18€ 🌿

Bircher muesli • 24€

Granola aux fruits rouges et yaourt • 31€

NOS DOUCEURS SUCRÉES

Pain perdu • 33€

Pancake, crêpes, gaufres • 29€

Açaï bowl • 22€ 🍌

Chia pudding exotique • 22€ 🍌



SÉLECTION DE NOTRE CHEF BOULANGER

Viennoiserie pièce • 10€

La corbeille de viennoiseries simple • 25€

La corbeille de viennoiseries pour deux • 45€

La corbeille de pain • 14€

NOS BOISSONS

Café filtre • 15€

Café Espresso • 12€ ☕

Double espresso • 18€ ☕

Cappuccino, Café latte • 18€ ☕

Latte matcha • 25€ ☕

Le chocolat « Le Bristol » • 19€

Thé, infusion • 18€ ☕

Coupe de Champagne • 30€

Jus de fruits frais • 16€

🌱 Plat vegan 🌿 Plat végétarien 🍷 Sans gluten

☕ Cafés et Thés issus de l'agriculture biologique et du commerce équitable

Carte allergène disponible sur demande

Certains de nos plats peuvent être adaptés à des régimes spécifiques, n'hésitez pas à nous indiquer toute autre allergie, intolérance ou restriction alimentaire
« Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts »
« Les viandes sont d'origine française - Taxes et service compris - TVA 10% »