

Le café a été sélectionné
par le torréfacteur « Marna » (Paris 17^e).

Le chocolat vient de la chocolaterie Monbana,
société familiale française depuis 1934.

Le thé est de la maison Christine Dattner,
marchand de thé depuis 1978.

Jus de fruits frais de chez ULTI, 100% pur jus,
sans pasteurisation ni conservateur.

Nous utilisons des **œufs entiers pasteurisés frais**,
sans conservateur, ni colorant pour garantir
la non- prolifération des bactéries.

Le **muesli** est préparé à l'hôtel par l'équipe
du petit-déjeuner avec des produits Bio.

La **viennoiserie et le pain** sont livrés
tous les matins par notre artisan-boulangier
« Aux pains de Manon » (Paris 16^e).

*Our coffee is selected by our roasters "Marna"
(17th arrondissement).*

*Our hot chocolate is from Monbana,
a French family business established in 1934.*

*Our tea is from Christine Dattner tea merchants
since 1978 and supplier to HRH The Prince of Wales.*

*Our fresh fruit juices are made by Ulti, contain 100% juice,
no preservatives and are unpasteurized.*

*We use whole unpasteurized eggs,
with no preservatives or coloring in order to guarantee
the non-proliferation of bacteria.*

*Our muesli is prepared at the hotel by the breakfast
staff using organic, product.*

*Our breakfast pastries and bread are delivered fresh
every morning by our artisan-baker.
"Aux pains de Manon" (Paris 16th)*



PETIT-DÉJEUNER

BREAKFAST

**LE PETIT-DÉJEUNER
EST SERVI CHAQUE MATIN
DE 7H00 À 10H30**

Si vous souhaitez un petit déjeuner
en dehors de ces horaires, n'hésitez pas
à consulter la réception.

**BREAKFAST IS SERVED
EVERY DAY
FROM 7-10.30AM**

*If you would like to have breakfast
at any other time, please do not hesitate
to contact the reception*



7, rue Casimir Delavigne — 75006 Paris
T. +33 1 53 10 28 50 — F. +33 1 43 25 28 12
reservation@hotelbaume.com

www.hotelbaume.com

www.hotelbaume.com

À LA CARTE

BOISSONS CHAUDES | HOT DRINKS (20 cl)

Espresso / Espresso	4€
Café filtre, double espresso / Filter coffee, double espresso	4€
Café décaféiné / Decaffeinated coffee	4€
Cappuccino, café latte	6€
Chocolat chaud / Hot chocolate	6€

SÉLECTION DE THÉ / TEA SELECTION

Christine Dattner	6€
Darjeeling, Earl Grey, thé vert Jasmin, thé vert à la menthe, Breakfast, kir royal, ROOIBOS, Camomille, verveine menthe	
Lait aux choix (de vache, amande, soja) / Milk [cow, almond, soy)	

SÉLECTION DE CÉRÉALES | SELECTION OF CEREALS

Muesli du Baume bio / Home Made Organic Muesli	6€
Céréales au chocolat / chocolate cereal	4€
Pétales de Maïs / Corn Flakes	4€

TERRE ET MER | LAND AND SEA

Assiette de charcuteries et Fromages / Parisian ham and Cheese	10€
Assiette de Charcuteries / Parisian ham	8€
Saumon fumé, toast / Smoked Salmon & Toast	8€

FROMAGES ET YAOURTS | CHEESES AND YOGHURTS

Yaourt nature ou aux fruits / Natural or fruit yoghurt	4€
Assiette de fromage affinés / Cheese	8€

JUS DE FRUITS PRESSÉS | FRESH FRUIT JUICE (20 cl)

Orange ou pamplemousse / Orange or Grapefruit	5€
--	----

FRUITS FRAIS | FRESH FRUIT

Salade de fruits de saison / Seasonal fruit salad	6€
--	----

ŒUFS | EGGS

(15 minutes d'attente / 15 minutes wait)
Nature ou une garniture au choix /
Regular or one garnish of your choice

Œufs brouillés ou œufs pochés / scrambled eggs or poached eggs	8€
---	----

GARNITURE au choix / GARNISH of your choice

Supplément deuxième garniture / Additional second garnish	4€
--	----

Bacon / Bacon
Fromage / Cheese (brie)
Jambon de Paris Parisian / ham
saumon fumé / smoked salmon

Croissant Toasté avocat et œuf poché / Avocado toasted croissant with poached egg	8€
--	----

Supplément saumon fumé / Additional smoked salmon 4€

BOULANGERIE | BAKERY

Corbeille de pains et viennoiseries / Fresh bread & pastry basket	7€
Mini Viennoiserie à l'unité / Single pastry	2€
Corbeille de pains / Fresh bread basket	5€
Pain sans gluten / Gluten-free bread	4€

Un supplément de 10 euros sera appliqué pour la commande
d'un petit déjeuner complet en chambre.

A supplement of 10 euros will be applied
for full in-room breakfast.

