



HOTELCOP

# HOTELCOP

1, avenue Montaigne, Paris, 75008, France

## MENU PETIT-DEJEUNER

---

### CONTINENTAL

---

PAR PERSONNE

EUR 42

JUS DE FRUITS FRAIS PRESSÉS

CAFÉ, THÉ OU CHOCOLAT CHAUD FONDU À L'ANCIENNE

CORBILLE DE PAIN ET VIENNOISERIES

CONFITURES, MARMELADE, MIEL DU MAQUIS CORSE ET BEURRE FRAIS

### LE BUFFET "BAUHINIA"

---

PAR PERSONNE

EUR 58

PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL

ACCÈS À L'ENSEMBLE DE NOS BUFFETS

UN OEUF PRÉPARÉ SELON VOTRE PRÉFÉRENCE

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

CHOIX DE DEUX GARNITURES

SAUCISSES DE VEAU ET VOLAILLE, SAUCISSES THAÏ (PORC), BACON, JAMBON CUIT OU CRU, CHAMPIGNONS, FROMAGE, FINES HERBES, TOMATES FRAÎCHES OU CONFITES

NOUILLES SAUTÉES AU POULET

CRÊPE DE FROMENT OU PANCAKE

PAIN PERDU (15 MINUTES DE PRÉPARATION)

ACCOMPAGNÉ D'UNE COUPE DE CHAMPAGNE

EUR 76

### B-GREEN

---

PAR PERSONNE

EUR 68

EAU MINÉRALE CITRONNÉE 37.5°C ET JUS VERT EXTRAIT À FROID

CAFÉ, THÉ OU CACAO MAIGRE PROVENANT DU COMMERCE  
ÉQUITABLE

BISCOTTES DE FARINE DE CHÂTAIGNES, QUINOA ET SARRASIN

CONFITURES ET PÂTE À TARTINER AUX SUPERS ALIMENTS

MUESLI AU SARRASIN, NOIX DE MACADAMIA, BAIES ET LAIT  
D'AMANDES

CARPACCIO D'AVOCAT ET SALADE CROQUANTE

## ŒUFS DE FERME

---

ŒUF PRÉPARÉ SELON VOTRE PRÉFÉRENCE ET CHOIX DE 2  
GARNITURES EUR 15

Au plat, à la coque, pochés, brouillés ou en omelette Garnitures: Saucisses de veau  
et volaille, saucisses Thai (porc), bacon, jambon cuit ou cru, champignons, fromage,  
fines herbes, tomates fraîches ou confites

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE EUR 4

ŒUFS (OMELETTE OU BROUILLÉS) AU SAUMON FUMÉ ECOSSAIS EUR 22

ŒUF BÉNÉDICTINE AU JAMBON BLANC OU AU SAUMON FUMÉ EUR 26

Sauce hollandaise et truffe noire

## LES ASSIETTES

---

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ D'ECOSSE EUR 27

JAMBON BLANC CUIT AU SEL DE GUÉRANDE EUR 18

JAMBON CRU EUR 20

BACON GRILLÉ EUR 14

## SPÉCIALITÉS ASIATIQUES

---

SOUPE WON TON EUR 15

SOUPE NODLE EUR 13

CONGEE NATURE EUR 9

NOUILLES SAUTÉES AU POULET EUR 14

BRIOCHES DE PORC VAPEUR EUR 16

2 pièces

## FRUITS & LÉGUMES FRAIS

---

SALADE DE FRUITS FRAIS EUR 14

ASSIETTE DE FRUITS EXOTIQUES EUR 18

ASSIETTE DE FRUITS ROUGES	EUR 22
COMPOTE DE POMME MAISON	EUR 10
CARPACCIO D'AVOCAT ET LÉGUMES CROQUANTS	EUR 18

## LES PRODUITS LAITIERS

---

ASSIETTE DE FROMAGES DOUX	EUR 17
ASSIETTE DE FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS	EUR 23
YAOURT BIO NATURE OU AUX FRUITS, YAOURT 0%, YAOURT SOJA	EUR 7
FROMAGE BLANC BIO, FROMAGE BLANC 0%	EUR 7

## CÉRÉALES ET PORRIDGE

---

CORN FLAKES NATURE OU CHOCOLAT, FLOCONS D'AVOINE SON & FIBRES	EUR 8
MUESLI BIOLOGIQUE (SANS GLUTEN)	EUR 12
PORRIDGE AU LAIT OU À L'EAU MINÉRALE	EUR 8
PORRIDGE GARNI DE FRUITS ROUGES OU BANANE ÉMINCÉE	EUR 12

## BOULANGERIE

---

CORBEILLE DE VIENNOISERIES 1 personne	EUR 24
TOAST DE PAIN BLANC OU PAIN COMPLET	EUR 8
MUFFIN ANGLAIS	EUR 8
BISCOTTES DE FARINE DE CHÂTAIGNES, QUINOA ET SARRASIN	EUR 10

## POUR LES GOURMANDS

---

CRÊPES DE FROMENT OU PANCAKES GARNITURE AU CHOIX: SUCRE, SIROP D'ÉRABLE, NUTELLA ET SAUCE CHOCOLAT	EUR 14
PAIN PERDU GARNITURE AU CHOIX: SUCRE, SIROP D'ÉRABLE, NUTELLA ET SAUCE CHOCOLAT 15 min de préparation	EUR 14

## JUS DE FRUITS FRAIS PRESSÉS

---

ORANGE, PAMPLEMOUSSE, CAROTTE GINGEMBRE JUS VERT, LAIT D'AMANDE AVEC DATTES ET JUS DU JOUR	EUR 14
--	--------

## BOISSONS CHAUDES

---

EXPRESSO, CAFÉ AMÉRICAIN OU DÉCAFÉINÉ	EUR 8
DOUBLE EXPRESSO	EUR 10
CAPPUCCINO, CAFFÈ LATTE MACCHIATO	EUR 11
CHOCOLAT CHAUD FONDU À L'ANCIENNE	EUR 13
LAIT CHAUD OU FROID, ENTIER, DEMI-ÉCRÉMÉ, ÉCRÉMÉ, SOJA	EUR 8

## LES THÉS NOIRS

---

BRILLIANT BREAKFAST	EUR 12
EARL GREY	EUR 12
DARJEELING	EUR 12
ASSAM	EUR 12

## LES THÉS VERTS

---

YOUNG HYSON	EUR 12
-------------	--------

---

Please do not hesitate to ask us for our allergy, intolerance or specific diet menu.  
Origin of our veal, pork and chicken are raised in France - Origin of our beef is raised in Ireland