



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 yaourt, céréales ou porridge
De deux œufs préparés à votre convenance
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 • 35€

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 15cl • 30€

Jus de fruits frais • 19€

🌱 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% »



SÉLECTION DE THÉS • 18 €

NUWARA ELIYA

Le thé Orange Pekoe est réputé pour sa complexité légère et généreuse.

FRENCH EARL GREY

Un thé noir aromatisé à la bergamote avec des notes d'agrumes et pétales de bleuets français.

DARJEELING CHAMONG

Une tasse corsée dont les notes florales croquantes et aromatiques ravissent le palais.

POMME PRESTIGE

Infusion acidulée et rafraichissante, mélange de thé noir et de pommes vertes.

EMPEROR SENCHA

Un thé vert vivifiant du Japon au goût subtil.

CHUN MEE

Thé vert réputé pour sa douceur fine qui rappelle celle de la prune.

JASMIN MONKEY KING

Thé vert très rare dont les feuilles sont façonnées à la main.

SWEET FRANCE TEA

Mélange de fleurs exotiques, une touche de camomille et de thé vert



S É L E C T I O N D ' I N F U S I O N S • 1 8 €

VANILLA BOURBON

Un rooibos frais et léger, rond en bouche et légèrement sucré,
idéal en dégustation du soir.

AMAZONE

Infusion mêlant fleurs de bourrache, lavandin et fleurs de sureau.

SOUS UN CERISIER

Mélange fruité de cerises, pétales d'hibiscus et morceaux de pomme.

S É L E C T I O N P R E S T I G E

IMPERIAL OOLONG • 25€

Une saveur douce et fruitée avec un arrière-goût persistant divin.

TI KUAN YIN SUPERIOR • 25€

Une infusion douce avec un agréable parfum d'orchidée et un goût délicat.

JASMIN PEARL TEA • 25€

Une tasse suave de thé vert élégamment parfumé qui est
somp tueusement mélangé avec des fleurs de jasmin.

THÉ BLANC PRESTIGE YIN ZHEN • 28€

Les feuilles douces et veloutées livrent une infusion éclatante,
avec des notes de beurre et de miel.

 issu de l'agriculture biologique