

Restaurant Béatrice

Le brunch

55€

Cocktail au choix

Your choice of cocktail

LE MIMOSA

Champagne, jus d'orange frais
Champagne with fresh orange juice

LE BÉATRICE

Jus de cranberry, sirop de violette, limonade et romarin
Cranberry juice, violet syrup, lemonade and rosemary

Une assiette gourmande au choix

Your choice of gourmet dish

ASSIETTE ALPHONSE

Tartine de pain à l'avocat, houmous de betterave, féta et œufs pochés, accompagnée d'une salade de mesclun et granola salé.

Avocado toast with beetroot hummus, feta and poached eggs, accompanied by mixed salad leaves and savoury granola.

ASSIETTE LÉONORA

Salade de pousses d'épinards, saumon fumé, suprême de pamplemousse et fèves de soja, servie avec des pancakes au sarrasin et une crème fouettée au citron vert.

Spinach leaf salad, smoked salmon, grapefruit segments and soja beans, served with buckwheat pancakes and whipped cream with lime.

MADAME BÉATRICE

Croque madame au jambon blanc à la truffe, sauce mornay au comté et œuf au plat, accompagné de pommes de terre grenailles rôties et salade de mesclun.
Toasted ham and cheese sandwich with truffle, mornay sauce with Comté cheese and a fried egg, accompanied by roasted new potatoes and mixed salad leaves.

Boisson chaude au choix

Your choice of hot beverage

Café expresso
Espresso coffee

Café décaféiné
Decaffeinated coffee

Café noisette
Caffè macchiato

Café américain
American coffee

Café double expresso

Café au lait
Caffè latte

Cappuccino

Thé Darjeeling

Thé Earl Grey

Thé Passion fleurs
(Thé blanc, pétales de fleur, arôme abricot, huile essentielle de rose)

Flower passion tea (white tea, flower petals, apricot flavour & rose essential oil)

Tisane Happy Dreams
(Citronnelle, badiane, clémentine, vanille)
Happy Dreams herbal tea (Lemongrass, star anise, clementine & vanilla)

Tisane de Noël
(Cannelle, mélisse, fèves de cacao, cardamome, clou de girofle)
Christmas tea (Cinnamon, lemon balm, cacao beans, cardamom & cloves)

Tisane Passion framboise
Raspberry passion tea

Assortiment de viennoiseries et cake maison

Assortment of homemade pastries & cakes

Douceur au choix (à la part)

Your choice of sliced dessert

Flan pâtissier
Custard tart

Cheesecake, coulis de fruits exotiques
Cheesecake with exotic fruit coulis

Cookie aux trois chocolats
Triple chocolate cookie

Brunch enfant

Children's brunch

Jusqu'à 12 ans *12 years old and under*

20 €

Un verre de jus d'orange
A glass of orange juice

Un chocolat chaud
A hot chocolate

Un croissant
A croissant

Une omelette au fromage avec salade
Cheese omelette with salad

Une part de cake au chocolat
A slice of chocolate cake

Suggestions

Suggestions

LA QUICHE DU JOUR & MESCLUN 18€

Quiche of the day with mixed salad leaves

ASSIETTE DE JAMBON DE PARME 6€

Parma ham platter

ASSIETTE D'ASSORTIMENT DE FROMAGE 6€

Mixed cheese platter

ASSIETTE MIXTE 8€

(assortiment de fromage & jambon de Parme)

Assortment of cheeses and Parma ham

Boissons gourmandes

10 €

Gourmet beverages

CAFÉ LATTE CARAMEL

Sirop de caramel, lait chaud, café expresso, chantilly, sauce caramel.

Caramel syrup, steamed milk, espresso coffee, Chantilly cream and caramel sauce.

CHAÏ LATTE

Thé noir au lait chaud et aux épices (cannelle, badiane, cardamome et gingembre) sirop d'érable et mousse de lait.

Black tea with steamed milk and spices (cinnamon, star anise, cardamon and ginger), maple syrup and milk foam.

CHOCOLAT VIENNOIS DE BÉATRICE

Chocolat chaud, chantilly, guimauves, sauce chocolat et éclats de pralin noisette.

BÉATRICE'S VIENNESE HOT CHOCOLATE

Hot chocolate with Chantilly cream, marshmallows, chocolate sauce and hazelnut praline pieces.



Prix nets. Service compris • La liste des substances allergènes contenues dans les plats est disponible à la demande • Fin de service du déjeuner 15h00.

Net prices. Service included • The list of allergenic ingredients found in the dishes is available upon request • End of lunch service 3:00 pm.

VILLA & JARDINS
EPHRUSSI DE ROTHSCHILD