

CHÂTEAU
des Fleurs
PARIS
CHAMPS ÉLYSÉES

PETIT DÉJEUNER



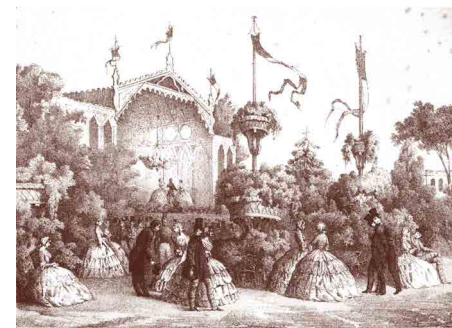
POUR LA PETITE HISTOIRE

À l'origine, le Château des Fleurs était un merveilleux jardin, propriété du roi des fêtes parisiennes, Victor Mabile, du célèbre Bal Mabile.

Le décor enchanteur faisait vibrer les nuits de la capitale d'une atmosphère festive, aussi insouciant que raffinée. Sous les guirlandes illuminées, la belle société du XIXe siècle se mêlait aux noctambules de toutes origines dans un joyeux mélange éclectique.

On venait ici célébrer les plaisirs de la vie, danser, s'amuser et trouver l'aventure avec les « lorettes », toujours en quête de cadeaux.

Démonté pour laisser place au développement du quartier, le Château des Fleurs renaît aujourd'hui, comme un clin d'œil à ce Paris d'élégance et de légèreté, pétillant de joie de vivre comme à la Belle Époque. Bienvenue !



*Champs-Élysées VI - Mabile,
Château des Fleurs, Jardin de Paris*

**PETIT DÉJEUNER
CHÂTEAU DES FLEURS**

– 32€–

Boisson chaude de votre choix
café ou thé ou infusion ou chocolat chaud

Jus de fruits frais 20cl
orange, pamplemousse, detox

Viennoiseries et pains
beurre, confitures et pâte à tartiner, miel

Œufs* préparés selon votre préférence
Omelette nature ou garnie**
Omelette blanche nature ou garnie**
Œufs à la coque 3 à 5 minutes
Œufs brouillés nature ou garnis**
Œufs sur le plat

Yaourt
nature ou aux fruits
OR
Assiette de fruits frais

** Nos œufs sont issus de l'agriculture biologique*

***Garnitures au choix : fromage, jambon, légumes de saison, herbes fraîches*

À LA CARTE

Viennoiseries et pains | 12
beurre, confitures et pâtes à tartiner, miel

Croissant jambon, fromage | 12

Œufs* Bénédicte, brioche toastée | 19

Au choix : poitrine fumée ou saumon fumé d'Écosse

Œufs* préparés selon votre préférence | 12

Omelette nature ou garnie**
Omelette blanche nature ou garnie**
Œufs à la coque 3 à 5 minutes
Œufs brouillés nature ou garnis**
Œufs sur le plat

Toast à l'avocat | 22

Poitrine fumée grillée | 8

Jambon blanc Dubernet | 8

Assiette de fromages affinés | 15

Yaourt | 5
nature ou aux fruits

Granola | 13
nature, chocolat ou fruits, accompagné du laitage de votre choix

Assiette de fruits frais | 12

Crêpes | 14
sucre, confitures et pâte à tartiner, miel

French toast | 14
fruits rouges, sirop d'érable

** Nos œufs sont issus de l'agriculture biologique*

***Garnitures au choix : fromage, jambon, légumes de saison, herbes fraîches*

☛ CAFÉS ET CHOCOLATS ☛

- Espresso | 5,5
- Décaféiné | 5,5
- Ristretto | 5,5
- Noisette Espresso | 5,9
- Double Espresso | 8
- Cappuccino | 8
- Chocolat chaud | 8
- Chocolat Viennois | 9
- Café Viennois | 9
- Mochaccino | 9
- Latte | 9



THÉS ET INFUSIONS

Éclaire Biologique

— 8€ —

Thés verts
Détox & Ligne
Doux Jasmin
Sencha Uchiyama

Thés noirs
French Earl Grey
Happy Darjeeling
Lapsang Souchong

Infusions
Rouge d'Amour (Rooibos)
Tisane du Jardin (verveine menthe)
Coco Bissap (coco mangue)
Chai

— 9€ —

Chai Latte
Thé Chai aux épices, sirop d'épices, lait, mousse de lait
Matcha Latte
Thé Matcha, sirop de sucre, lait, mousse de lait

☛ JUS DE FRUITS FRAIS ☛

20cl

— 9€ —

Orange | Pamplemousse | Détox



S

Prix nets en euros service compris.
L'établissement n'accepte pas les règlements par chèque - 05.26