



6 H 30 - 10 H 30 | 6 . 30 A.M. - 10 . 30 A.M.

LE PETIT-DÉJEUNER AU WOODWARD
BREAKFAST AT THE WOODWARD

64

(sur la base du petit-déjeuner continental avec un choix à la carte en complément)
(based on continental breakfast with an additional "à la carte" choice)

VOTRE CHOIX À LA CARTE
YOUR CHOICE À LA CARTE

LES ŒUFS DE LA FERME DU LIGNON
EGGS FROM LIGNON FARM

Au plat, à la coque, poché | *Fried, boiled, poached* ✓ ⓘ

Bénédictine, sablé au gruyère d'Alpage

Au choix : jambon, saumon fumé, filet de volaille

Benedict, shortbread with Alpine Gruyere

with a choice of ham, smoked salmon, chicken fillet

Brouillés | *Scrambled* ✓ ⓘ

La Frittata du Jardinier

(blancs d'œufs, légumes, herbes potagères) ✓ ⓘ

The Jardinier frittata (egg whites, vegetables, garden herbs)

OMELETTES
OMELETTES

Nature | *Plain* ✓ ⓘ

Au Gruyère d'alpage | *With alpine Gruyere* ✓ ⓘ

Aux fines herbes | *With herbs* ✓ ⓘ

Au jambon cuit | *With cooked ham* ⓘ

Aux champignons des bois | *With wild mushrooms* ✓ ⓘ

Au saumon fumé | *With smoked salmon* ⓘ

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS
SELECTION OF RIPENED CHEESES ⓘ

GARNITURES
SIDES

Saucisses de veau | *Veal sausages*

Poitrine fumée vaudoise | *Vaud-style smoked bacon* ⓘ

Pommes grenailles rôties | *Roasted early potatoes* ✓ ⓘ

Épinards | *Spinach* ✓ ⓘ

Tomates rôties | *Roasted tomatoes* ✓ ⓘ

Champignons des bois | *Wild mushrooms* ✓ ⓘ

SUPPLÉMENTS
EXTRA

Caviar (15g) | *Caviar (15g)* ⓘ 84

Homard (1/2) | *Lobster (1/2)* 70

Fruits rouges | *Red berries* 19

Mangue tranchée | *Sliced mango* 17

Truffes (en saison, prix du moment au gramme) ⓘ

Truffles (in season, current price per gram)

LES GOURMANDISES
DELICACIES

Gaufres | *Waffles*

Pancakes | *Pancakes*

Garnitures et sauces | *Toppings and sauces*

Pâte à tartiner | *Chocolate spread*

Sauce caramel | *Caramel sauce*

Coulis de fruits rouges | *Red berry coulis*

Sirop d'érable | *Maple syrup*

ⓘ SANS GLUTEN | GLUTEN FREE ✓ VÉGÉTARIEN | VEGETARIAN
TOUS NOS PRIX SONT EN FRANC SUISSE, SERVICE ET TVA COMPRIS / ALL PRICES ARE IN SWISS FRANCS, INCLUDING SERVICE AND VAT
MERCİ DE NOUS İNDİQUER TOUTE İNTOLÉRANCE ALİMENTAİRE / PLEASE İNFORM US OF ANY FOOD ALLERGİES

PROVENANCE DES POISSONS ET DES VIANDES : TRUITE (FR-CH), SAUMON (CH), SANDRE (EU-CH), VOLAILLE (CH), BOEUF (CH),
ORIGIN OF FISH AND MEATS: TROUT (FR-CH), SALMON (CH), ZANDER (EU-CH), POULTRY (CH), BEEF (CH)

6 H 30 - 10 H 30 | 6 . 30 A.M. - 10 . 30 A.M.

LE PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL
CONTINENTAL BREAKFAST

45

LES JUS DE FRUITS FRAIS
FRESH FRUIT JUICES

Mocktail vitaminé « Le Jardinier »
“Le Jardinier” vitamin-packed mocktail

Orange | Pamplemousse
Orange fruit | Grapefruit juice

Carotte | Carrot

Pomme | Apple

Tomate | Tomato

Ananas | Pineapple

Canneberges | Cranberry

LA CORBEILLE DU PÂTISSIER
BAKERY SELECTION

Croissant | *Croissant*

Viennoiserie | *Chocolate pastry*

Créations du pâtissier | *Pastry chef creations*

Mini baguettes | *Mini baguettes*

LES CÉRÉALES BIO
ORGANIC CEREALS

Bircher Muesli | *Bircher Muesli*

Flocons d’Avoine | *Oat flakes*

Granola | *Granola*

Muesli | *Muesli* ⓘ

LES BOISSONS CHAUDES
HOT DRINKS

Sélection de thés, infusions chaudes
Selection of teas, hot herbal teas

Café Carasso bio, toréfié à Genève depuis 1866 |
Organic Carasso coffee, roasted in Geneva since 1866

Espresso, cappuccino, latte macchiato
Espresso, cappuccino, latte macchiato

Lait entier et écrémé | *Full and skimmed milk*

Chocolat chaud «Stettler & Castrischer»
“Stettler & Castrischer” hot chocolate

Lait végétal (avoine, amande, soja)
Dairy-free milk (oat, almond, soya)

LES FRUITS FRAIS
FRESH FRUITS

Salade de fruits frais du jour | *Fresh fruit salad of the day* ⓘ

Assiette de fruits tranchés (fruits de saison) ⓘ
Plate of sliced fruits (seasonal fruits)

LES PRODUITS LAITIERS
DAIRY PRODUCTS

Yaourt nature | *Plain yogurt* ⓘ

Yaourt nature allégé | *Plain low-fat yogurt* ⓘ

Yaourt aux fruits (3 parfums) ⓘ
Fruit yogurt (3 flavours)

Fromage blanc 0% ⓘ | *White Cheese 0%*

Yaourt végétal ⓘ | *Organic lactose-free yogurt*