



**En cas d'intolérance alimentaire et d'allergie,
le personnel tient à votre disposition
la liste des allergènes que contiennent nos plats.**

**Nos plats sont exclusivement préparés
sur place à partir de produits bruts.**

**Nos viandes sont d'origine U.E et nos poissons
proviennent principalement de l'U.E.**

*In case of food intolerance and allergy, please ask us
for the list of allergens included in our dishes.*

*Our dishes are prepared exclusively
on-site using raw ingredients.*

*Our meat is sourced in U.E and our fish
is mainly sourced in U.E.*

Prix nets, TVA et service inclus.

La Maison n'accepte pas les chèques.

*Net prices in Euro, taxes and service included.
Please note that checks are not accepted for payment.*



CARTE DU PETIT-DÉJEUNER

Du Lundi au Vendredi de 7h à 12h

Le Samedi et Dimanche de 7h30 à 12h30

From Monday to Friday, from 7:00 AM to 12:00 PM

On Saturday and Sunday, from 7:30 AM to 12:30 PM

NOS FORMULES

Petit-déjeuner Damantin

39 €

1 jus frais + 1 boisson chaude + sélection de pains
et viennoiseries + 1 plat sucré + 1 plat salé
*1 fresh juice + 1 hot drink + selection of breads
and pastries + 1 sweet dish + 1 savoury dish*

Petit-déjeuner Parisien

20 €

1 jus frais + 1 boisson chaude
+ sélection de pains et viennoiseries
*1 fresh juice + 1 hot drink
+ selection of breads and pastries*

NOS BOISSONS

BOISSONS CHAUDES *HOT DRINKS*

Expresso Grand Cru	6 €
Allongé, Americano	6 €
Expresso Décaféiné	6 €
Double Espresso	10 €
Cappuccino	12 €
Flat White, Latte	12 €
Chocolat chaud « Maison Monbana » <i>Hot chocolate</i>	12 €
Thés et infusions « L'infuseur » <i>Teas & herbal infusions</i>	10 €

LATTE

Midori Organic Matcha Latte	14 €
Chai Latte au Thé Noir Rukéri et Épices <i>Black tea, spices</i>	14 €
Golden Latte, Curcuma et Épices <i>Turmeric and spices</i>	14 €
Latte Sésame Noir <i>Black Sesame Latte</i>	14 €

Lait d'avoine disponible sur demande. *Oat milk on request.*

JUS FRAIS *FRESH JUICE*

Jus de fruits frais : orange / pamplemousse / citron <i>25cl</i>	12 €
<i>Fresh juice fruit: orange / grapefruit / lemon</i>	
Jus de pomme artisanal <i>Artisanal apple juice</i> <i>25cl</i>	12 €

BOISSONS FRAÎCHES *COLD DRINKS*

Eau minérale : Vittel / San Pellegrino <i>50cl</i>	8 €
Coco Glow : Eau de coco, Ananas, Banane, Gingembre <i>25cl</i>	18 €
<i>Coconut water, Pineapple, Banana, Ginger</i>	
Beauty Collagène : Fruits de saison, Lait végétal, Collagène marin <i>25cl</i>	18 €
<i>Seasonal fruits, Plant-based milk and Marine collagen</i>	
Green Detox : Pomme verte, Concombre, Spiruline <i>25cl</i>	18 €
<i>Green apple, Cucumber, Spirulina</i>	

À LA CARTE

PAINS & VIENNOISERIES *BREAD & PASTRIES*

Les tartines du Damantin	7 €
Une demi-baguette biologique tranchée avec beurre et confiture <i>A sliced organic half baguette with butter and jam</i>	
L'assortiment de mini viennoiseries - Maison Delmontel	8 €
Sélection de viennoiseries pur beurre <i>Selection of all-butter pastries</i>	

PLATS SALÉS *SAVORY DISHES*

Les œufs fermiers	16 €
Œufs à votre convenance, demi-baguette toastée et beurre, servis avec un accompagnement au choix <i>Eggs cooked to your liking, toasted half-baguette and butter, served with a side of your choice</i>	
Œuf Bénédicté	18 €
Pain brioché, œuf poché, saumon fumé, épinards et sauce Hollandaise <i>Brioche bread, poached egg, smoked salmon, spinach, and Hollandaise sauce</i>	
Muffin Anglais	18 €
Pain brioché, œuf poché, bacon croustillant, comté et sauce Hollandaise <i>Brioche, poached egg, crispy bacon, Comté cheese, and Hollandaise sauce</i>	
Toast végétarien	16 €
Pain de campagne toasté, cream cheese, avocat, concombre et pistaches <i>Toasted country bread, cream cheese, avocado, cucumber, and pistachios</i>	

PLATS SUCRÉS *SWEET DISHES*

Yaourt à la grecque et notre granola maison	14 €
Yaourt grec, granola, agrumes et confiture d'orange amère <i>Greek yogurt, granola, citrus, and bitter orange jam</i>	
Gaufres, poires et caramel	14 €
Chantilly, caramel beurre salé, amandes et poire pochée <i>Waffles with whipped cream, salted caramel, almonds, and poached pear</i>	
L'assiette de fruits de saison <i>Seasonal fruit plate</i>	18 €

LES ACCOMPAGNEMENTS *SIDE DISHES*

Jambon blanc <i>White ham</i>	5 €
Bacon <i>Bacon</i>	5 €
Saumon <i>Salmon</i>	6 €
Avocat <i>Avocado</i>	5 €
Champignons <i>Mushrooms</i>	5 €
Comté <i>Comté cheese</i>	5 €
Saucisses de volaille <i>Poultry sausages</i>	5 €

LES PETITES ASSIETTES *SMALL PLATES*

L'assiette de fromages affinés <i>Selection of aged cheeses</i>	15 €
L'assiette de charcuterie <i>Charcuterie platter</i>	18 €