

LE
DAMANTIN
HÔTEL SPA PARIS

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 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

De 7h à 12h du lundi au vendredi
& de 7h30 à 12h30 le samedi et dimanche
From 7:00am to 12:00pm, monday to friday
& from 7:30am to 12:30pm on saturday and sunday

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

Espresso Grand Cru	6 €
<i>100% Arabica - Origine Cuba 100% Arabica - Cuban origin</i>	
Allongé, Americano	6 €
Double Espresso	10 €
Cappuccino	12 €
Flat White, Latte	12 €
Espresso Décaféiné	6 €
Chocolat chaud « Maison Monbana »	12 €
Thés et infusions « Compagnie Coloniale »	10 €

JUS FRAIS

Jus de fruits frais : orange / pamplemousse / citron	12 €
Jus de pomme artisanal	12 €

BOISSONS FRAÎCHES

Eau minérale : Vittel / San Pellegrino	7 €
Jus Détox : pomme, curcuma, gingembre	15 €
Jus Energy : kiwi, céleri, pomme verte	15 €

À LA CARTE

PAINS & VIENNOISERIES

Les tartines du Damantin **7 €**

Une demi-baguette biologique tranchée accompagnée du beurre et de la confiture de votre choix
A sliced organic half baguette, served with butter and the jam of your choice

L'assortiment de mini viennoiseries **8 €**

Sélection de viennoiseries pur beurre de la boulangerie pâtisserie Delmontel
Selection of all-butter pastries from Delmontel bakery & patisserie

PLATS SALÉS

Les œufs fermiers **16 €**

Les œufs préparés à la façon dont vous les préférez, servis avec un accompagnement au choix, une demi-baguette de pain toasté et beurre
Eggs your way, with a choice of side, half a toasted baguette, and butter

Œuf Bénédicte **18 €**

Pain brioché artisanal, œuf poché, saumon fumé, tombée d'épinards et sauce Hollandaise
Artisanal brioche bread, poached egg, smoked salmon, sautéed spinach, and Hollandaise sauce

Muffin Anglais **18 €**

Pain brioché artisanal, œuf poché, bacon croustillant, copeaux de comté et sauce Hollandaise
Artisanal brioche, poached egg, crispy bacon, shavings of Comté cheese, Hollandaise sauce

Toast végétarien **16 €**

Pain de campagne toasté, cream cheese, avocat tranché, tranches de concombre, éclats de pistaches
Toasted country bread, cream cheese, sliced avocado, cucumber slices, and crushed pistachios

PLATS SUCRÉS

Yaourt à la grecque et notre granola maison **14 €**

Notre version du granola bowl, yaourt grec, agrumes et confiture d'orange amère
Our take on the granola bowl, greek yogurt, citrus and orange jam

Gaufres, poires et caramel **14 €**

Gaufres moelleuses, chantilly, caramel beurre salé, amandes concassées et poire pochée
Fluffy waffles with whipped cream, salted caramel, crushed almonds, and poached pear

L'assiette de fruits de saison **18 €**

LES ACCOMPAGNEMENTS

Jambon blanc	5 €
Bacon	5 €
Saumon	6 €
Avocat	5 €
Champignons	5 €
Comté	5 €
Saucisses de volaille	5 €
Poultry sausages	

LES PETITES ASSIETTES

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