

**VENEZ DÉCOUVRIR NOTRE BRUNCH SOUS LA  
VERRIÈRE TOUS DIMANCHES DE 12H30 À 15H00**

*DISCOVER OUR BRUNCH UNDER GLASS ROOF  
EVERY SUNDAYS FROM 12H30 TO 15H00*

RÉSERVATION AU (+33)1.58.71.10.60

OU PAR MAIL / OR BY EMAIL

RESERVATION.RESTAURANTS@HYATT.COM



# LES ORCHIDÉES

## **PETIT-DÉJEUNER**

servi de 6h30 à 11h00

## **BREAKFAST**

served from 6.30 a.m. to 11.00 a.m.

---

PARK HYATT PARIS™

---

VENDÔME

5, rue de la Paix  
75002 Paris, France

TELEPHONE + 33 1 58 71 12 34

FACSIMILE + 33 1 58 7112 35

## OUR FORMULAS

### CONTINENTAL BREAKFAST

38€

Fresh bakery selection, traditional baguette & Kouign-amann  
Selection of fresh fruit juices : orange, grapefruit, green apple, mango and carrot  
A choice of hot beverages

### OPEN BUFFET BREAKFAST

44€

Open buffet  
Selection of fresh fruit juices : orange, grapefruit, green apple, mango and carrot  
A choice of hot beverages

### AMERICAN BREAKFAST

50€

Open buffet  
Selection of fresh fruit juices : orange, grapefruit, green apple, mango and carrot  
A choice of hot beverages

Plain omelette or white egg omelette :

2 Garnishes of your choice : fresh herbs, tomatoes, emmental cheese, green or red peppers, mushrooms, cooked ham

Organic eggs any style: soft-boiled, hard-boiled, fried, poached, scrambled

2 Side dishes of your choice : Serrano ham, , bacon, sausages, sautéed potatoes, baked beans

Choice of an additional side dish or garnish

4€

### AMERICAN BREAKFAST WITH A GLASS OF CHAMPAGNE

65€

The champagne to enjoy your breakfast : Laurent-Perrier brut

### LES CÉRÉALES

Cornflakes, Müesli Deluxe, Crumble, All Bran, Boucles de Chocolat, Blé soufflé au miel 9€  
Birchermüesli Bio : pomme verte, noisettes, raisins secs, flocons d'avoine, yaourt , miel 10€  
Porridge ou oatmeal 13€

### LA CRÈMERIE

Yaourts aux fruits de saison, nature ou bio 8€  
Lait entier, demi-écrémé, écrémé ou soja 7€  
Assiette de fromages 11€

### LES ASSIETTES

Jambon à l'os 16€  
Jambon Serrano 19€  
Saumon fumé 23€

### LE CAFÉ

Expresso, décaféiné. 9€  
Double expresso 12€  
Cappuccino, café au lait. 14€  
Chocolat: Chaud ou froid. 14€

### LE THÉ

13€

Thés noirs: French breakfast, Marco Polo, Earl Grey Impérial, Tarry Souchong  
Thés verts: Thé à l'Opéra, Casablanca, Jasmin Mandarin, Genmaïsha, Lung Ching  
Thé rouge: Rouge Métis

## À LA CARTE

### FRUIT JUICES (30CL)

Fresh juices : Orange, grapefruit, green apple, mango or carrot	15€
Juices : Apricot, cranberry, pineapple, tomato	12€

### FRESH FRUITS

Fresh fruit compote	11€
Sliced fresh fruit platter	15€
Seasonal fruit plater	30€

### BAKERY ITEMS

Fresh bakery selection, traditional baguette & Kouign-amann	13€
Plain or whole wheat toast	8€
Waffles, pancakes or French toasts	16€

### ORGANIC EGGS

Organic eggs any style : soft-boiled, hard-boiled, fried, poached, scrambled	11€
<u>With 2 Side dishes of your choice</u> : Serrano ham, , bacon, sausages, sautéed potatoes, baked beans	16€

Plain omelette or white egg omelette :	11€
<u>With 2 Garnishes of your choice</u> : fresh herbs, tomatoes, emmental cheese, green or red peppers, mushrooms, cooked ham	16€

Choice of an additional side dish or garnish	4€
--	----

Eggs (any style) with smoked salmon	23€
Eggs Benedict : poached eggs with hollandaise sauce, bacon, truffle & toasts	25€
Scrambled eggs Riviera : with basil, tomatoes & Bayonne ham	21€

### CEREALS

Cornflakes, Müesli, Crumble, All Bran, Chocolate cereals, Honey puffed wheat	9€
Organic Birchemüesli : apple, hazelnut, raisins, oats, yoghurt, honey	10€
Porridge or oatmeal	13€

### DAIRY ITEMS

Plain, organic or fruit yoghurt	8€
Whole milk, skimmed milk, semi-skimmed milk or soy milk	7€
Cheese plate	11€

### PLATTERS

Cooked ham	16€
Serrano ham	19€
Smoked salmon	23€

### COFFEE

Espresso, decafféinated.	9€
Double espresso	12€
Cappuccino, coffee with milk.	14€
Chocolate hot or cold.	14€

### TEA

<u>Black teas</u> : French Breakfast, Marco Polo, Earl Grey Imperial, Tarry Souchong	13€
<u>Green teas</u> : Thé à l'Opéra, Casablanca, Jasmin Mandarin, Genmaïsha, Lung Ching	
<u>Red tea</u> : Rooibos tea « Métis »	

## À LA CARTE

### LES JUS DE FRUITS (30CL)

Jus frais: Orange, pamplemousse, pomme verte, mangue ou carotte 15€  
 Jus: Abricot, cranberry, ananas, tomate 12€

### LES FRUITS FRAIS

Compote de fruits frais 11€  
 Assiette de fruits frais coupés 15€  
 Assiette de fruits de saison 30€

### LA BOULANGERIE

Corbeille de viennoiseries, baguette tradition & Kouign-amann 13€  
 Toasts nature ou céréales 8€  
 Gaufres, pancakes ou pain perdu 16€

### LES OEUFS BIO

Nature selon votre choix : 11€  
 À la coque, mollets, durs, au plat, pochés, brouillés  
Avec 2 Accompagnements au choix : Jambon Serrano, , bacon, saucisses, 16€  
 pommes sautées, haricots blancs  
 Omelette ou omelette blanc d'oeufs : 11€  
Avec 2 Garnitures au choix : Fines herbes, tomates, emmental, poivrons, champignons, 16€  
 jambon à l'os  
 Choix d'une troisième garniture ou accompagnement 4€  
 Oeufs (selon votre choix) au saumon fumé 23€  
 Oeufs Bénédicte :oeufs pochés, sauce hollandaise, bacon, truffe & toasts 25€  
 Oeufs brouillés Riviera : basilic, tomates & jambon cru de Bayonne 21€

PRIX NETS EN EUROS - TAXES & SERVICE COMPRIS

## NOS FORMULES

### PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL

Corbeille de viennoiseries, baguette tradition & Kouign-amann 38€  
 Sélection de jus de fruits frais : orange, pamplemousse, pomme verte, mangue, carotte  
 Sélection de boissons chaudes

### PETIT-DÉJEUNER BUFFET

Buffet à discrétion 44€  
 Sélection de jus de fruits frais : orange, pamplemousse, pomme verte, mangue, carotte  
 Sélection de boissons chaudes

### PETIT-DÉJEUNER AMÉRICAIN

Buffet à discrétion 50€  
 Sélection de jus de fruits frais : orange, pamplemousse, pomme verte, mangue, carotte  
 Sélection de boissons chaudes

Oeufs bio préparés selon votre choix avec 2 accompagnements:  
 À la coque, mollets, durs, au plat, pochés, brouillés, omelette ou blancs d'oeufs  
Accompagnement au choix : Jambon Serrano, , bacon, saucisses,  
 pommes sautées, haricots blancs

Omelette ou omelette blanc d'oeufs avec 2 garnitures :  
Garniture au choix :Fines herbes, tomates, emmental, poivrons, champignons,  
 jambon à l'os

Choix d'une troisième garniture ou accompagnement 4€

### PETIT-DÉJEUNER AMÉRICAIN AVEC UNE COUPE DE CHAMPAGNE 65€

Champagne proposé pour déguster votre petit-déjeuner : Laurent-Perrier brut

PRIX NETS EN EUROS - TAXES & SERVICE COMPRIS