




Pour le petit-déjeuner  
servi en chambre  
**APPELEZ LE 9**

•

*For breakfast delivered  
in your room*  
**DIAL 9**



Petit Déjeuner

Hôtel des Lices  
SAINT-TROPEZ

## LES BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Expresso Décaféiné, serré, allongé <i>Espresso or decaffeinated coffee</i>	4€
Double expresso Décaféiné, serré	7€
Café crème <i>Creamy coffee</i>	6€
Café noir ou au lait <i>Black or white coffee</i>	7€
Cappuccino	8€
Latte Macchiato	9€
Café frappé	9€
Chocolat chaud <i>Hot chocolate</i>	7€
Infusion Verveine, Camomille, Tilleul, Rooibos <i>Herbal tea</i>	7€
Thé (nature, au lait, citron) English breakfast, Earl grey, Vert, Chai. <i>Tea (black, with milk, or lemon)</i>	7€
Thé glacé (vert, noir) <i>Ice Tea (black or lemon)</i>	9€

## LA BOULANGERIE THE BAKERY

Pains frais pain blanc, pain aux céréales <i>Fresh French breads</i>	5€
Toasts grillés <i>Pieces of toast</i>	4€
Pains grillés pain blanc, pain aux céréales <i>Toasted French breads</i>	6€
Pain sans gluten <i>Gluten free bread</i>	7€
Mini viennoiseries croissant et/ou pain au chocolat <i>Mini pastries</i>	4€
Corbeille du boulanger (pain blanc, pain aux céréales, croissant, pain au chocolat beurre et confiture) <i>Baker's basket</i> (baguette, cereal bread, croissant, chocolate bread, butter and marmelade)	10€

## LES JUS DE FRUITS FRESH FRUIT JUICES

Orange pressée <i>Freshly squeezed orange juice</i>	7€
Pamplemousse pressé <i>Freshly squeezed grapefruit juice</i>	7€
Citron pressé <i>Freshly squeezed lemon juice</i>	6€
Grande orange pressée <i>Extra-large freshly squeezed orange juice</i>	10€
Grande pamplemousse pressée <i>Extra-large freshly squeezed grapefruit juice</i>	10€
A.C.E (orange, carotte, citron)	6€
Jus de pomme artisanal	5€
Jus d'orange artisanal	5€
Jus de fruits artisanaux pomme, mangue, ananas, passion pêche blanche, abricot, poire... (Alain Milliat)	12€

Liste des allergènes disponible sur demande  
*List of allergenes available on request*

## LE CONTINENTAL

Une boisson chaude au choix (café, thé ou chocolat chaud) **19€**  
Corbeille du boulanger, beurre, confitures  
pain blanc, pain aux céréales, croissant, pain au chocolat  
Jus de pomme ou d'orange artisanal  
Tranches de pastèque et melon  
Yaourt nature - Granola

## CONTINENTAL BREAKFAST

Choice of one hot drink (coffee, tea or hot chocolate)  
Baker's basket, butter, marmelade  
Artisanal apple juice or apple juice  
Watermelon and melon slice  
Natural yoghurt - Granola

## FORMULE ENFANT KIDS BREAKFAST

Chocolat chaud ou céréales  
*Hot chocolate or cereals*  
Mini viennoiseries ou pain  
*Mini pastries or bread*  
Compote de pomme ou yaourt nature  
*Apple compote or plain yogurt*

## LES BOWLS

DÉLICE BOWL	14€
Yaourt à la grecque, granola bio «La Mère Mimosas», fruits frais de saison, sirop d'agave et noix de coco râpée <i>Greek yogurt, Bio Granola «La Mère Mimosas», fresh seasonal fruits, agave syrup and grated coconut</i>	
AÇAÏ BOWL	16€
Açaï Energy bio, banane, crème de coco, quinoa bio soufflé, granola bio «La Mère Mimosas», fruits frais de saison, <i>Bio Energy açai, banana, coconut cream, bio puffed quinoa, bio Granola «La Mère Mimosas», fresh seasonal fruits</i>	
PITAYA BOWL	16€
Pitaya pink, mangue, crème de coco, quinoa bio soufflé, granola bio «La Mère Mimosas», coco rapée, fruits frais de saison <i>Pitaya Pink, mango, coconut cream, bio puffed quinoa, Bio Granola «La Mère Mimosas», grated coconut, fresh seasonal fruits</i>	

## LES TOASTS

AVOCADO TOAST	14€
Pain aux céréales grillé, avocat, tomates, oeuf <i>Toasted cereal bread, avocado, tomatoes, egg</i>	
SALMON TOAST	16€
Pain aux céréales grillé, saumon fumé, crème fraîche, citron vert <i>Toasted cereal bread, smoked salmon, cream, lime</i>	

## LES ŒUFS BIO EGGS

Œuf BIO à la coque et ses mouillettes <i>Bio boiled egg</i>	6€
Omelette, œufs au plat ou brouillés nature <i>Omelet, fried or scrambled eggs</i>	10€
ou au choix bacon, jambon ou fromage <i>or with bacon, ham or cheese</i>	13€

## PANCAKES

Sirop d'érable ou pâtes à tartiner <i>Maple syrup or spread</i>	11€
--	-----

## LES ASSIETTES PLATES

Assortiment de fromages comté, emmental, camembert et chèvre <i>Assorted cheeses</i>	12€
Assiette de charcuteries jambon blanc, jambon serrano, saucisson <i>Assorted cooked pork meats</i>	14€
Assiette de saumon Toasts grillés, crème fraîche et citron vert <i>Salmon</i>	16€

## LES FRUITS ET CEREALES FRUIT AND CEREALS

Fruit à l'unité (banane, pomme, kiwi, poire, etc.) <i>Piece of fruit (banana, apple, kiwi, pear, etc.)</i>	4€
Compote de pomme <i>Apple compote</i>	4€
Céréales Corn Flakes, Chocopic ou Muesli <i>Corn Flakes, Chocopic, Muesli</i>	6€
Salade de fruits rouges <i>Berry's fruits salad</i>	14€

## LES LAITAGES DAIRY PRODUCTS

Yaourt nature <i>Natural yoghurt</i>	4€
Yaourt aux fruits <i>Fruit yoghurt</i>	5€
Yaourt à la grecque <i>Greek yoghurt</i>	6€
Verre de lait <i>Milk glass</i>	3€
Boisson de Soja, amande <i>Soy, almond drink</i>	6€

## LE MIMOSA

Champagne Ruinart brut, orange pressée	21€
--	-----

Tous nos prix indiqués sont en euros, taxes et service compris. Les petits-déjeuners sont servis en chambre, au salon ou au bord de la piscine de 7h30 à 11h00.  
*All our prices are given in euros and include tax and service. Breakfasts are delivered to the rooms, in the lobby or by the swimming pool from 7:30 am to 11 am.*