

# COLAZIONE NATIONAL

## IL CONTINENTAL 25€

Café filtre et thé Collection T. au choix  
Citronnade, jus d'orange ou de pamplemousse frais  
Petits pains, viennoiseries & confitures

Granola Catherine Kruger, yaourt ou lait au choix & salade de fruits

ou

Œufs brouillés (au plat ou à la coque – suppl. 4€) & assortiment de charcuterie et fromage italiens

### UOVO

#### STRAPAZZATE O AL TEGAME

Brouillés ou au plat, pain grillé & beurre – 3 œufs

12€

#### ALLA COQUE

À la coque, mouillettes – 2 œufs

9€

#### FRITTATA

Omelette nature ou aux herbes – 3 œufs

12€

#### FRITTATA AL PROSCIUTO COTTO

Omelette au jambon – 3 œufs

14€

### SIDES

#### SAUCISSE AU FENOUIL

5€

#### PANCETTA

5€

### PANE & PASTICCINI

#### PICCOLA PANE & PASTICCINIO

Petite corbeille de pains & viennoiseries – 3 pièces  
Beurre, miel et confitures

10€

### CAFFETTERIA

(Jus de fruits & légumes frais pressés chaque jour) 25cl

#### CAFFÈ (italiano o americano)

4€

#### DECAFFEINATO (café naturellement décaféiné à l'eau)

4€

#### LATTE

5.5€

#### CAPPUCCINO

5.5€

#### CIOCCOLATA CALDA

5€

### THÉS COLLECTION T

5.5€

#### IRISH BREAKFAST Mélange de thés corsés à la mode irlandaise

PHILIP'S BLEND Earl grey à base de darjeeling, assam, ceylan et bergamote

SENCHA OP FUJI Sencha délicat à la saveur végétale, iodée et légère

GINSENG CITRON Sencha enrichi au ginseng et citron tonifiant

BALLADE À MARRAKECH Gunpowder et feuilles de menthe nana

MISTRAL GAGNANT Thé blanc bai mu dan, pamplemousse, framboise

### COCKTAILS BORDERLINE 7€

(Cocktails de fruits sans alcool,  
sans conservateur, sans colorant, sans gluten, vegan) 25cl

#### NYMPHETTE fraise, goyave, violette

#### COUGAR mangue, citron vert, verveine

### SPREMUTE 8€

#### ARANCIA Orange pressée

#### POMPELMO Pamplemousse pressée

#### CITRONNADE Curcuma, gingembre, miel et poivre

La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible, n'hésitez pas à la demander.  
La maison n'accepte pas les chèques. Prix nets, service compris.