

## LE BUFFET DES GASTRONOMES

35 €

### Boissons chaudes

Café, thé Mariage Frères

### Boissons froides

Jus pressés orange ou pamplemousse ou citron

### Gourmandises

Pain complet, yaourt fromage blanc 0%, coulis plein fruits Granola aux graines et baies, fruits de saison

### Salé

Œuf Bio coque ou dur, jambon blanc ou truite des Pyrénées fumée Maison ou fromage de Brebis frais

## LE PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL

25 €

### Boissons chaudes

Café, thé mariage Frères

### Boissons froides

Jus pressés orange ou pamplemousse ou citron

### Corbeille du matin

Pain baguette, pain céréales, viennoiseries, beurre et confiture

## LE PETIT DÉJEUNER À LA CARTE

### Nos jus de fruits pressés

Citron, orange, pamplemousse

8 €

### Corbeille du matin

Pain baguette, pain céréales, viennoiseries, beurre et confiture

13 €

### Pâtisseries

Gâteau basque, cake, brioche

7 €

### Nos yaourts de la ferme «Ekia»

Yaourt nature, aux fruits, fromage blanc, compote du Chef

6 €

### Nos œufs

Au plat, omelette, coque ou brouillés (2 garnitures au choix) Jambon blanc, bacon, herbes, truite fumée, tomate

16 €

### Nos assiettes froides

Assiette de fruits coupés, jambon blanc fermier, charcuteries basques, Assiette de truite fumée, assiette de trois fromages

18 €

## LA CHOCOLATERIE

### Le chocolat chaud de Brindos

Préparé au fourneau dans la Chocolaterie  
Au lait entier, chantilly vanille

12 €

### Le goûter chocolat chaud

Un chocolat chaud accompagné de deux tranches de brioche avec confiture au choix ou notre cookie

18 €

### Plaisir sucré

au choix sur le buffet

6 €

### Pâtisserie de Brindos

au choix sur le buffet

14 €

### Glace et sorbets maison

Vanille Bourbon, Chocolat Grand Cru, Citron bergamote, Granny Smith et Thym, Piña Colada

1 boule

5 €

2 boules

9 €

3 boules

13 €

LE CHEF  
Hugo DE LA BARRIERE

