

HÔTEL
LA TAMISE
PARIS

“Tout bonheur commence par un petit déjeuner tranquille”

“Happiness begins with a quiet breakfast”

Somerset Maugham

Découvrez notre carte du petit déjeuner ci-dessous.
N'hésitez pas à contacter la réception pour toute commande.

*Discover our breakfast menu.
Feel free to contact the front desk for any order.*

LE PETIT DÉJEUNER LA TAMISE — 20€

Baguette, viennoiseries, confitures, beurre, boisson chaude,
jus de fruits frais, fromages, charcuterie, œufs brouillés, saucisses, bacon,
yaourt, compote, céréales bio, salade de fruits

LA TAMISE BREAKFAST — €20

*Baguette, Viennese pastries, butter, jams, hot beverage, fresh fruit juices,
cheese, charcuterie, scrambled eggs, sausages, bacon, yoghurt,
compote, organic cereals, fruit salad*

LE PETIT DÉJEUNER CONTINENTAL — 15€

Baguette, viennoiseries, confitures, beurre, boisson chaude,
jus de fruits frais, céréales bio, yaourt, salade de fruits, fruits

CONTINENTAL BREAKFAST — €15

*Baguette, Viennese pastries, butter, jams, hot beverage,
fresh fruit juices, organic cereals, yoghurt, fruit salad, fruits*

LE PETIT DÉJEUNER DETOX — 15€

Muesli antioxydant Bio ou muesli sans gluten Bio, lait végétal au choix ou
fromage blanc 0%, pain complet (et sans gluten), omelette blanche, jus detox,
citron chaud ou boisson au choix, fruits frais, mix de graines, miel

DETOX BREAKFAST — €15

*Organic antioxidant or gluten free muesli, plant milk of your choice or yogurt 0%, whole bread
(and gluten free bread), white omelet, detox juice, hot lemon or drink of your choice, fresh fruits,
seed mix, honey*

LE PETIT DÉJEUNER CAFÉ-CROISSANT — 10€

COFFEE & CROISSANT BREAKFAST — €10

SUPPLÉMENTS / EXTRAS

Œuf(s) à la coque · *Soft-boiled egg(s)* — 2€/œuf
Omelette / œufs sur le plat · *Omelette / fried eggs* — 4€
Œufs brouillés · *Scrambled eggs* — 5€ / Œufs au jambon · *Ham & eggs* — 5€

Découvrez notre petit-déjeuner sous forme de buffet

Discover our breakfast all-you-can-eat buffet

Cappuccino	<i>Cappuccino</i>
Café noir	<i>Black coffee</i>
Thé noir	<i>Black tea</i>
Thé vert	<i>Green tea</i>
Infusion	<i>Infusion</i>
Lait nature chaud	<i>Hot milk</i>
Lait nature froid	<i>Cold milk</i>
Lait d'amandes	<i>Almond milk</i>
Chocolat chaud	<i>Hot chocolate</i>
Jus d'oranges	<i>Orange juice</i>
Jus de pamplemousses	<i>Grapefruit juice</i>
Jus de citron	<i>Lemon juice</i>
Yaourt nature	<i>Plain Yoghurt</i>
Yaourt aux fruits	<i>Fruit Yoghurt</i>
Fruits	<i>Fruits</i>
Compote	<i>Compote</i>
Salade de fruits	<i>Fruit salad</i>
Corn flakes	<i>Corn flakes</i>
Muesli	<i>Muesli</i>



Produits sans gluten — *Gluten-free products*
disponibles sur demande. *on request.*

EN SUPPLÉMENT · EXTRAS

Oeuf(s) à la coque	<i>Soft boiled egg(s)</i>	2€ / l'un
Oeufs brouillés	<i>Scrambled eggs</i>	5€
Deux oeufs sur le plat	<i>Fried eggs</i>	4€
Omelette	<i>Omelette</i>	4€
Oeufs au jambon	<i>Ham & eggs</i>	5€
Oeufs au bacon	<i>Bacon & eggs</i>	5€
Saucisses	<i>Sausages</i>	2€
Charcuterie	<i>Charcuterie</i>	5€
Fromage	<i>Cheese</i>	5€
Jus d'oranges pressées	<i>Fresh squeezed orange juice</i>	5€
Jus de citrons pressés	<i>Fresh squeezed lemon juice</i>	5€
Jus de pamplemousses pressés	<i>Fresh squeezed grapefruit juice</i>	5€

Déguster des viennoiseries est un incontournable lors d'une visite à Paris.
Lorsque Emmanuel Martin, artisan boulanger pâtissier passionné de saveurs,
d'arômes et de textures, se consacre à cette institution, il en fait une véritable
gourmandise. C'est avec un soin extrême que Emmanuel Martin sélectionne ses
farines biologiques et naturelles pour un pain à la croûte légère et craquante, à la
mie dense et odorante.

Pour accompagner la baguette, autre grand classique du petit déjeuner, vous
trouverez sur votre table les confitures d'Alain Milliat. Ce passionné de fruits
originaire de la Drôme apporte un soin délicat à l'élaboration de ses produits,
avec l'ambition de restituer le vrai goût
du fruit fraîchement cueilli. L'ensemble de nos produits a été sélectionné avec
une attention particulière pour que vous commenciez la journée en douceur.

Nous nous tenons à votre disposition pour tous souhaits particuliers (lait de soja,
pain sans gluten...) et vous souhaitons un agréable moment.

*Enjoying Viennese pastries during your time in Paris is an absolute Must. When baker and
pastry chef Emmanuel Martin, who is passionate about flavours, texture and fragrance, turned
his hand to this national institution, he turned the pastries into genuine gourmet treats. Em-
manuel Martin selects natural, organic flours with the utmost care to produce his bread that is
compact and fragrant with a light and crunchy crust.*

*Another grand classic for breakfast in France is baguette, butter & jam. We chose Alain Mil-
liat's range to delight you. Passionate about fruit from his sunny Drôme region, he produces
jams with the utmost care, aiming to release the real flavours of freshly picked fruit. All these
products were chosen with particular care to ensure you start the day in peace.*

*We wish you a thoroughly enjoyable breakfast. Special items are available (soya milk, gluten-
free bread, etc.).*

Petit déjeuner offert aux enfants de moins de 12 ans.
Free breakfast for children under 12.