



# Boire & manger Drink & eat

**PATIO DE SOPHIE  
EN SERVICE  
DANS NOS SALONS**



**COTTAGE DE SOPHIE  
EN LIBRE SERVICE  
OU A TABLE**

**PETIT-DEJEUNER CLASSIQUE SERVI A TABLE - 19 € / PERS**

**De 8h30 à 10h30 du lundi au samedi (monday to saturday)  
et de 9h00 à 11h00 le dimanche (sunday)**

**BREAKFAST**

Jus d'orange, fruit de saison, compote d'abricot, confitures (fraise, abricot, framboise), miel, pâte à tartiner, beurre, lait, yaourt nature, muesli au chocolat lait, viennoiseries (pain au chocolat, croissant, pain au raisin), pain blanc, pain nordique aux graines, thé Dammann Frères, café Nespresso, chocolat Nesquick, oeufs brouillés (ou coque ou au plat).

**SUPPLEMENTS AU CHOIX - Jambon blanc - fromage de chèvre - 2 € / PERS / SUP.  
Pain perdu - moelleux fondant au chocolat - 3 € / PERS / SUP.**

## BOISSONS

**En saison, de 16h00 à 20h30 au Patio  
et en libre service au Cottage**



- \* Sirop - 2 €
- \* Café Nespresso expresso et/ou double - 2 €
- \* Thé Dammann Frères Earl grey / Vert / Infusion - 2 €
- \* Eau plate Saint-Georges 50 cl - San Pellegrino gazeuse 50 cl - 3 €
- \* Fuze tea pêche / menthe citron vert 25 cl - 3 €
- \* Schweppes agrumes 33 cl - Coca zéro 33 cl - Limonade de la Durance - 3 €
- \* Bière de la Durance / Verdon / Quintessence 33 cl - 5 €
- \* Jus de fruits Marcel BIO 25 cl - 5 €
- \* Abricot - Ananas - Pêche - Poire - Pomme - Raisin - Citron passion
- \* Vin Le Château du Rouët - Côtes de Provence 50 cl - 17 €
- Blanc - rouge - rosé
- \* Champagne rosé N. Feuillatte 37,5 cl - 29 € / Louis Constant 75 cl - 39 €

## VIN DOUX - CRACKERS APERITIF

Vin doux - apéritif local - 7 €  
Crackers salés BIO L'Oustau de Camille 100 gr - 8 €  
A tartiner BIO L'Oustau de Camille 100 gr - 9 €  
Planche apéritif - 10 €