

# Menu du Petit-Déjeuner

Servi de 07h30 à 11h00

Veuillez noter que le petit-déjeuner servi en chambre n'est pas inclus dans le tarif de la chambre et sera facturé sur votre compte lors de votre commande.

## Cavo Olympo

16,00 / personne

Corbeille de viennoiseries fraîchement cuites

Accompagnements : Beurre, miel, confitures et tahini

« Bougatsa » traditionnelle à la crème et au fromage

Gâteau et biscuits du jour

Yaourt grec au miel et aux noix

Bol de tomates cerises, concombre, origan et huile d'olive extra vierge « Koronis »

Omelette aux olives de Kalamata et vertes, feta, tomates cerises et poivrons rouges de Florina

**Choix de céréales :** Corn flakes, flocons d'avoine, granola nature, muesli au chocolat

**Choix de lait :** Entier, demi-écrémé, amande, soja, avoine

**Choix de jus :** Orange pressée, pamplemousse, canneberge, pêche

**Choix de boisson :** Espresso, cappuccino, latte, chocolat, thé

## Continental

16,00 / personne

Corbeille de viennoiseries et croissants fraîchement cuits

Accompagnements : Beurre, confitures, miel et praliné aux noisettes

Sélection de fromages et charcuteries

Yaourt grec

Fruits de saison fraîchement coupés

Salade verte mixte avec vinaigrette balsamique

Omelette continentale à la dinde, fromage, champignons et poivrons

**Choix de céréales :** Corn flakes, flocons d'avoine, granola nature, muesli au chocolat

**Choix de lait :** Entier, demi-écrémé, amande, soja, avoine

**Choix de jus :** Orange pressée, pamplemousse, canneberge, pêche

**Choix de boisson :** Espresso, cappuccino, latte, chocolat, thé

## Vegan & Wellness

16,00 / personne

Corbeille de pains artisanaux et muffins

Accompagnements : Margarine végétale, confitures, tahini et sirop d'érable

Tourte grecque

Pudding d'avoine au lait d'amande

Fruits de saison fraîchement coupés

Salade verte aux tomates cerises, olives et huile d'olive extra vierge « Koronis »

Champignons grillés avec saucisse végétalienne, fromage tofu et tomates cerises grillées

**Choix de céréales :** Corn flakes, flocons d'avoine, granola nature, muesli au chocolat

**Choix de lait :** Amande, soja, avoine, lait de soja au chocolat

**Choix de jus :** Orange pressée, pamplemousse, canneberge, pêche

**Choix de boisson :** Espresso, cappuccino, latte, thé

# Menu

Servi de 11h00 à 23h00

## Sandwiches & Burgers

Club sandwich au poulet, bacon, gouda, tomate, laitue, mayonnaise parfumée au bacon fumé et frites	18,00
Club sandwich au saumon fumé, avocat, concombre, fromage à la crème, accompagné d'une salade verte	19,00
Burger de bœuf avec cheddar, tomate, oignons caramélisés, jeunes pousses, sauce mayo-BBQ et pommes de terre style country	19,00
Burger végétalien avec tomate grillée, fromage végétalien, cornichon, mayonnaise végétalienne à la truffe et pommes de terre style country	19,00

## Entrées & Salades

Crevettes croustillantes au panko, sauce aux tomates rôties infusée au basilic, poudre d'herbes fraîches	18,50
Champignons sauvages à l'ail et à la truffe de l'Olympe, fromage graviera fumé de Metsovo et thym frais	17,00
Gnocchis de pommes de terre, crème d'épinards et graviera, bacon croustillant, pousses d'épinards	16,50
Salade grecque aux tomates cerises crétoises, concombre, mousse de feta, olives de Kalamata, oignon, poivrons, biscottes de caroube et huile d'olive extra vierge Koronis	16,50
Salade verte aux pêches grillées, fromage de chèvre, noisettes, basilic et vinaigrette balsamique	16,00
Quinoa aux légumes grillés, oignon, canneberges, menthe et vinaigrette tahini-citron	15,50

## Pâtes & Risotto

Pennes à la variété de champignons, ail, thym frais et huile de truffe	20,50
Spaghetti aglio e olio avec pesto de basilic, ail et pignons de pin grillés	19,50
Linguines aux crevettes, sauce tomate au basilic et à l'ail, et tomates cerises rôties	23,50
Pâtes « Skioufichta » avec filets de poulet, crème de champignons, bacon et fromage graviera	20,50

## Viandes & Poissons

Filets de poulet en croûte croustillante avec purée de pommes de terre et sauce aux champignons	21,50
Souvlaki de porc avec pommes de terre style country, oignon mariné, pain pita et tzatziki	22,00
Steaks de bœuf désossés avec légumes grillés et sauce de rôti maison	25,00
Filet de bar avec épinards sautés et sauce méditerranéenne au poisson au fenouil, safran et beurre citronné	27,00

## Desserts

Fondant au chocolat avec sauce aux framboises	13.00
Tarte à l'orange traditionnelle avec coulis de bergamote	12.00
Cheesecake aux griottes	12.50
Fruits de saison fraîchement coupés avec de la menthe	10.00

## tard dans la Nuit (servi de 23h00 à 07h30)

Plateau de fromages et charcuteries	13,00
Yaourt grec égoutté au miel et aux noix	9.00
Fruits de saison frais	9.00