



CLARENCE

HOTEL LILLE

HÔTEL | RESTAURANT & BAR | EVENT | JARDIN

Les Petits Déjeuners

Breakfasts

« Français » – 19€

Une boisson chaude et un jus de fruit frais
Une corbeille de pain baguette & viennoiseries maisons, confitures maisons, miel du jardin & beurre
Un yaourt nature ou aux fruits ou Une salade de fruits frais de saison

*One hot drink and one fresh fruit juice
Fresh 'Baguette' bread & homemade bakeries, honey, jams & butter
One plain or fruit organic yogurt or One fresh fruits salad*

« Healthy » – 26€

Une boisson chaude et un jus détox du jour
Une corbeille de pains variés & galette de riz bio, confitures maisons, miel du jardin
Muesli maison & yaourt nature ou au fruit
Une salade de fruits frais
Un œuf bio à la coque (3-6-9 min), brouillé ou au plat.

*One hot drink and one fresh fruit juice
Breads assortment, rice crackers, honey & jams
Homemade muesli & plain or fruits yogurt, One fresh fruits salad
One organic egg: boiled (3-6-9 min), scrambled or sunny side-up*

Les petits déjeuners sont servis à table dans le vestibule

Du lundi au vendredi de 6h30 à 10h30 / from Monday to Friday between 6:30am and 10:30am

Les samedi et dimanche de 7h00 à 11h00 / Saturday and Sunday between 7:00 and 11:00am

Les Petits Déjeuners

Breakfasts

« *Bergen* » – 28€

Une boisson chaude et un jus de fruit frais
Brouilade d'œufs bio & poisson fumé par nos soins servis sur des toasts de pain complet
Porridge au fruits frais de saison ou yaourt nature & muesli maison

One hot drink and one fresh fruit juice

Scrambled eggs & homemade smoked fish served on grilled soft bread toasts

Fresh fruits porridge or plain yogurt & homemade muesli

« *Suite Clarence* » – 34€

Une boisson chaude et un jus de fruit frais
Une corbeille de pains variés & viennoiseries maisons, confitures maisons, miel du jardin & beurre
Comté 18 mois & assortiment de charcuterie
Œufs au choix, bacon grillé ou poisson fumé par nos soins
Salade de fruits frais de saison & yaourt nature ou aux fruits

One hot drink and one fresh fruit juice

Breads assortment & homemade bakeries, honey, jams & butter

Eggs as you like, grilled bacon or homemade smoked fish & toasts

Fresh fruits salad and plain or fruits yogurt

Les petits déjeuners sont servis à table dans le vestibule

Du lundi au vendredi de 6h30 à 10h30 / from Monday to Friday between 6:30am and 10:30am

Les samedi et dimanche de 7h00 à 11h00 / Saturday and Sunday between 7:00 and 11:00am

Petit déjeuner à la Carte

Boissons Chaudes/ Hot Drinks

Le Café/ *Coffee*, l'Arbre à Café, Paris

Grand Cru – Iapar Rouge, Brésil
Plantation Biodynamique Camocim

Espresso 5
Double Espresso 9

Lait Chaud, Crème

Chocolat chaud (*Pure origine Tanzanie, 76%*) 9

Thé Vert Bio Sencha de mai, Japon 6.5

Thé Noir Bio English Breakfast, blend

Thés Noirs Bio Earl Grey, Chine

Rooibos Nature Bio Afrique du Sud

Lait Froid, Citron, Menthe fraîche

Boissons fraîches/ *Fresh Drinks*

Les Jus de Fruit/ *fruit juice* (20cl)

Orange *Orange* 6
Pomme *Apple* 6
Pamplemousse 6
Détox du jour 8

Les eaux/ *water*

Pétillantes/ sparkling

Badoit Rouge 33cl 5
Badoit Verte 33cl 5
Badoit Verte 75cl 8

Plates/ still

Evian 33cl 5
Evian 75cl 8

Les petits déjeuners sont servis à table dans le vestibule

Du lundi au vendredi de 6h30 à 10h30 / *from Monday to Friday between 6:30am and 10:30am*

Les samedi et dimanche de 7h00 à 11h00 / *Saturday and Sunday between 7:00 and 11:00am*

Petit déjeuner à la Carte

Le pain / bread

Pains variés & viennoiseries maisons servies avec nos confitures, miel du jardin & beurre

Breads assortment & homemade bakeries, served with honey, jam and butter

Croissant seul ou pain au chocolat seul

Croissant ou 'Pain au Chocolat'

Fruits / Fruits

Salade de fruits frais / *Fresh fruit salad*

Fruits secs biologiques / *Organic dried fruits*

Compote maison / *Homemade compote*

Yaourt Bio / Organic yoghurts

Yaourt aux fruits / *Fruit yoghurt*

Yaourt nature / *Plain yoghurt*

Fromage blanc 0% / *White cheese 0%*

Céréales Bio / Organic Cereals 30g

Servies avec lait chaud ou froid

Served with hot or cold milk

Muesli maison / *Chocolate muesli*

6 Muesli Chocolat / *Chocolate muesli* 4

Corn Flakes sans gluten / *gluten free*

3 Porridge (flocon d'avoine) 7

Mesclun de charcuterie / mix of cold cuts

7

Poisson du moment fumé par nos soins

11

6 *Homemade smoked fish*

Comté affiné / Comté Cheese

7

6

Oeufs / organic eggs

4 A la coque / *boiled egg (3 - 6 - 9 min)* 3.5

4 Au plat / *sunny side-up egg (2 oeufs)* 6

4 Brouillé / *scrambled (2 oeufs)* 8

Omelette nature / *plain omelet* 9

Omelette garnie / *stuffed omelet* 12

Jambon / *Champignon / Fromage*

Ham / mushrooms / cheese

Les petits déjeuners sont servis à table dans le vestibule

Du lundi au vendredi de 6h30 à 10h30 / *from Monday to Friday between 6:30am and 10:30am*

Les samedi et dimanche de 7h00 à 11h00 / *Saturday and Sunday between 7:00 and 11:00am*



CLARANCE

HOTEL LILLE

32 RUE DE LA BARRE
59000 LILLE

TÉL. : +33(0)3 59 36 35 59
FAX : +33(0)3 59 36 35 60

clarance@clarancehotel.com
www.clarancehotel.com