

Le petit- déjeuner du Jules

**DU LUNDI AU VENDREDI
7H À 10H30**

**WEEKEND ET JOURS FÉRIÉS
7H À 11H**

Sur le Buffet

Viennoiseries

Croissants, pains au chocolat, chaussons aux pommes

Pains

Complet, blanc, aux fruits, baguette, baguette farine complète

Pâtisseries

Cake aux fruits, cookies, muffins, brownies, roses des sables, donuts, tarte aux pignons, madeleine, moelleux au chocolat sans gluten, moelleux nature sans gluten, pancakes, gaufres, crêpes

Fruits frais

Orange, Ananas, Pomme, Orange, Pamplemousse, Kiwi, Clémentine, Raisin, Poire, Citron, Citron Vert, Salade de fruits

Jus de fruits

Pamplemousse, Orange, Ananas, Pêche, Abricot, Pomme, Poire, Carotte

Boissons fraîches

Evian, Badoit, Eau vitaminée maison, lait de soja, lait d'amande, lait demi-écrémé

Céréales et fruits secs

Muesli chocolat, muesli fruits secs, muesli nature, flocons d'avoine, abricots secs, amandes, figues sèches

A tartiner

Miel de lavande, miel toutes fleurs, miel de Garrigue, sirop d'érable, confitures (fraise, abricot, mûre, figue, mandarine)

Gourmandises

Bonbons Haribo dragibus, crocodiles, fraises tagada

Crudités

Tomates cerise, salade, carottes râpées, oeufs dur, câpres, cornichons

Charcuteries

Emincé de poulet, jambon cru, jambon cuit, saucisson, chorizo, pâté

Fromages, beurres, yaourts

Emmental, chèvre, comté, yaourts nature, fruits rouges, abricots, beurre salé, beurre doux

Nos spécialités salées

Quiche ratatouille, quiche lorraine, haricots coco, riz de Camargue, champignons, ratatouille, oeufs brouillés, bacon, saucisses, pommes de terre

A la demande

Café Bio Maya,

Expresso, double expresso, café latte, cappuccino

Decafeiné

Thé noir

Early morning broken, Earl Grey, Darjeeling

Thé vert

Japon, Menthe, Jasmin

Infusion

Donne-moi la pêche, Cacao, Rooibos orange, Verveine

Chocolat chaud

Oeufs

Au plat, à la coque, omelette nature, jambon ou fromage

Pain sans gluten

Jus pressés

Orange, Pamplemousse, Citron

En supplément

Oeufs Pochés

5 €

Assiette de Saumon Fumé

8 €

Coupe de champagne

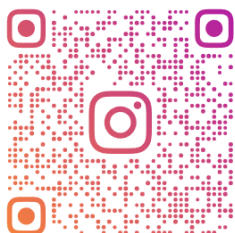
Champagne Lacroix Triaulaire
16 €

Cocktail Mimosa

Champagne Lacroix Triaulaire, Jus d'orange pressé
14 €

Et pour suivre nos actualités

Abonnez-vous !



LAGENDADU.JULES



L'AGENDA DU JULES



Hôtel Jules César,
9 Boulevard des Liees, 13200 Arles
04 90 52 52 52
H9736@accor.com