



THREAPLANDS

# PETIT-DÉJEUNER CLUB

£5.95  
PAR  
PERSONNE

Servi du lundi au samedi de 9h00 à 11h40 | Servi dimanche de 10h à 11h30  
Toutes nos excuses, mais nous ne sommes pas en mesure de procéder à des substitutions, modifications ou ajouts.

**Mot de passe WiFi: Primrose I**

**LE PRIX COMPREND UN CHOIX DE CAFÉ OU THÉ FILTRE, UN VERRE DE LAIT,  
JUS D'ORANGE/POMME FRAIS OU UNE BOISSON GAZEUSE  
(COCA, COCA ZÉRO, COCA LIGHT, LIMONADE, FANTA)**

**SURCLASSEMENT EN BOISSON CHAUDE SPÉCIALE POUR 1,55 £ SUPPLÉMENTAIRES  
(POT DE THÉ DE SPÉCIALITÉ AU CHOIX, AMERICANO, LATTE, FLAT WHITE, CAPPUCCINO OU MOKA)**

## Petits déjeuners \*DF

Choix de brioche moelleuse ou de petit pain brun avec une garniture au choix:

**2 tranches de bacon \*GF ou 2 saucisses**

## Croissants fourrés

Croissant fraîchement sorti du four farci de bacon et de cheddar fort.

## Crêpes

3 de nos crêpes fraîches maison servies avec beurre et confiture ou miel.

## Pancakes with Bacon & Maple Syrup

Crêpes au bacon et sirop d'érable.

## Scone frais maison ou gâteau au choix

Gros fruits, fromage ou scone du jour, fraîchement sortis du four tous les matins, servis avec beurre et confiture ou n'importe quel gâteau de notre sélection maison (hors cheesecake).



Sehen Sie sich unsere Speisekarte auf Deutsch online an, indem Sie den QR-Code scannen.

Vea nuestro menú en español en línea escaneando el código QR.

Consultez notre menu en français en ligne en scannant le code QR.

Visualizza il nostro menu in italiano online scansionando il codice QR.

Clé d'intolérance :

\*DF = Sans produits laitiers disponible (le plat peut nécessiter des modifications et varier de la description)

\*GF = Sans gluten disponible (le plat peut nécessiter des modifications et varier de la description)

\*Veuillez informer votre serveur de toute allergie alimentaire que vous avez. Nos aliments fraîchement préparés peuvent contenir des traces de céleri, de céréales contenant du gluten, de crustacés comme les crevettes, les œufs, le poisson, le lupin, le lait, les mollusques, la moutarde, les fruits à coque, les arachides, le dioxyde de soufre, les graines de sésame et le soja. Comme nous n'exploitons pas de cuisine « sans » nous ne pouvons pas garantir l'élimination complète de toutes les traces d'ingrédients, y compris les produits d'origine animale. Nous utilisons de l'huile végétale génétiquement modifiée dans nos friteuses.