



CHARMANTE
SKOSTREDET HÔTEL

MENU
PETIT-DÉJEUNER

Bonjour et bienvenue au petit-déjeuner à Paris.

Our French-inspired à la carte breakfast is prepared using carefully selected and locally sourced ingredients. Take a moment and enjoy our breakfast experience designed to awaken the senses and begin your day feeling inspired. Awarded special recognition at the Twinings Best Hotel Breakfast in Norway 2025. Bon appétit!

DIRECTEUR GÉNÉRAL

Andrés Gjærme





Boissons

Kaffe - Te - Eplejus - Appelsinjus - Kullsyrevann
Crémant (kun for hotellets gjester)

Coffee - Tea - Apple Juice - Orange Juice - Sparkling Water
Crémant (hotel guests only)

*Vi serverer et utvalg Costa-kaffe og teer fra Dammann Frères.
We serve a selection of Costa coffee and teas from Dammann Frères.*

CHEF'S CHOICE

Frisk frukt, yoghurt og hjemmelaget granola.
Croissant-sandwich; velg mellom ost & skinke eller ørret

*Fresh fruit, yogurt, and homemade granola.
Croissant sandwich: choose between cheese & ham or trout.*

Allergen: 1, 2, 3, 4

Porridge d'avoine

Kaldtrukket havregrøt / Overnight oats

Med bakt norsk plomme og lokalprodusert, krydret Alverhonning
With baked Norwegian plum and locally produced spiced honey from Alverhonning

Allergen: 2, 3

Fruits frais

Et utvalg av sesongens beste frukter
A selection of seasonal fruits

Pudding de chia

Chiapudding / Chia pudding

Med rips, moden mango og lokalprodusert yoghurt fra Krokeide
With red currant, mango and locally produced yoghurt from Krokeide

Allergen: 2

Yaourt local

Lokalprodusert yoghurt fra Krokeide / Locally produced yoghurt from Krokeide

Servert med hjemmelaget granola, frukt og seongens bær
Served with homemade granola, fruit and seasonal berries

Allergen: 2, 3, 4

Pain au chocolat ou croissant classique

Velg mellom sjokolade- eller klassisk croissant
Choose between chocolate or classic croissant

Allergen: 2, 3, 4

*Våre baguetter, croissanter og pain au chocolat kommer fra et lokalt bakeri i Normandie.
Our baguettes, croissants, and pain au chocolat come from a local bakery in Normandy.*



Croissants garnis

Fylte croissanter / Filled croissants

Lokal hjemmelaget skinke fra Prima Jæren og Vesterbotten Ost
Local homemade ham from Prima Jæren and Vesterbotten Cheese

Allergen: 1, 2, 3

Kaldrøkt ørret fra Osterøy og gressløksmør
Cold smoked trout from Osterøy and chive butter

Allergen: 1, 2, 3, 6

Omelettes avec baguettes

Omeletter med baguette / Omelettes with baguettes

Sopp duxelle & urter
Mushroom duxelle & herbs

Allergen: 1, 2, 3

Lokal hjemmelaget skinke fra Prima Jæren og Vesterbotten Ost
Local homemade ham from Prima Jæren and Vesterbotten Cheese

Allergen: 1, 2, 3

Kaldrøkt ørret fra Osterøy
Cold smoked trout from Osterøy

Allergen: 1, 2, 3, 6

Salades

Salater / Salads

Brie de Meaux, Bayonneskinke, tranebær og valnøtter
Brie de Meaux, Bayonne ham, cranberries and walnuts

Allergen: 2, 4

Lokalprodusert Quinoa fra Lærdal, tørket frukt og syltede grønnsaker
Locally produced Quinoa from Lærdal, dried fruit and pickled vegetables

Allergen: 5

Crêpe Suzette

Søt, fransk pannekake med appelsin og vaniljekrem
Sweet, French pancake with orange and vanilla cream

Allergen: 1, 2, 3

CHAMPAGNE

Taittinger Brut Réserve 210/995
NV | Champagne



CHARMANTE
SKOSTREDET HÔTEL

www.hotelcharmante.no

