

Boissons à la carte À la carte drinks

- Ti Punch blanc 8€
White Ti Punch
- Ti Punch Vieux 10€
Old Ti Punch
- Coupe de champagne 16€
Glass of champagne
- Eau plate/gazeuse 7€
Mineral water/Sparkling water
- Jus de fruits du moment 3€
Juice of the moment
- Espresso & Café Américain 4€
Espresso & American Coffee
- Cappuccino 6€
Cappuccino
- Chocolat 6€
Chocolate
- Thé 5€
Tea



Route du Fort d'Alet, 97229 Trois Ilets, MARTINIQUE
T. (+596) 05 96 59 88 00
administration@la-suite-villa.com
[Site Internet](#) | [Facebook](#) | [Instagram](#) | [TripAdvisor](#)



Carte Petit Déjeuner



Service de 7h à 11h

Petit déjeuner continental à 19€

Continental breakfast 19€

(Room-Service +10€)

- Corbeille de viennoiseries
Pastries basket
- Crêpe
Pancake
- Pain & Beurre & Confiture
Bread & Butter & Jam
- Petit pot compote ananas mangue
Pineapple mango compote
- Petit pot de crème vanille
Small vanilla cream pot
- Brochette de fruits frais
Fresh fruit skewer
- Yaourt de la ferme Marjolait
Yoghurt from Marjolait farm
- Jus de fruits du moment
Juice of the moment
- Boissons chaudes
Hot drinks

Petit déjeuner complet /Full breakfast 26€_ (Room-Service +10€)

- Corbeille de viennoiseries
Pastries basket
- Crêpe
Pancake
- Pain & Beurre & Confiture
Bread & Butter & Jam
- Petit pot de fromage frais Marjolait et pain grillé
Small pot of Marjolait fresh cheese and toast
- Petit pot d'avocat et saumon fumé, blinis maison
Small pot of avocado and smoked salmon, homemade blinis
- Petit pot compote ananas mangue
Pineapple mango compote
- Petit pot de crème vanille
Small vanilla cream pot
- Brochette de fruits frais
Fresh fruit skewer
- Yaourt de la ferme Marjolait
Yoghurt from Marjolait farm
- Jus de fruits du moment
Juice of the moment
- Assiette de charcuterie
Charcuterie Platter
- Boissons chaudes
Hot drinks
- Au choix
 - Œufs brouillés/ Scrambled eggs
 - Œufs aux plats/ Fried eggs
 - Œufs mollet/ Soft-boiled eggs
 - Omelette/ Omelette

Trois garnitures au choix : jambon péyi, fromage, bacon grillé, pommes de terre sautées,
oignon péyi

Choice of three toppings: local ham, cheese, grilled bacon, fried potatoes, local onion

À la carte / A la carte (Room-Service +10€)

- Gaufre de Pomme de terre croustillante, Saumon & avocat & balsamique
Crispy potato waffle, Salmon & avocado & balsamic 16€
- Blinis d'œufs mollets, Bacon croustillant & cheddar & balsamique
Soft-boiled egg blinis, Crispy bacon & cheddar & balsamic 14€
- Hamburger d'œuf au plat, Bacon & Cheddar & salade
Fried egg hamburger, Bacon & Cheddar cheese & salad 14€
- Planche de charcuterie
Charcuterie board 20€
- Planche de fromages affinés, Marjolait & Bordier, Confiture du Moment
Mature cheese board, Marjolait & Bordier, Jam of the moment 20€
- Pâtisserie du moment
Pastries of the moment 13€
- Brochettes de fruits frais
Fresh fruit skewers 6€
- Crêpes
Pancakes 8€
- Corbeille de viennoiseries
2 minis croissants & 2 minis chocolatines & 2 minis chaussons aux pommes
Basket of pastries
2 mini croissants & 2 mini chocolatines & 2 mini apple turnover 10€
- Corbeille de Pain
3 pains & beurre & confiture
Bread & Butter & Jam 6€
- Yaourt Péyi de la ferme Marjolait
Yoghurt from Marjolait farm 3€
- **Carte d'Œuf / Egg card** 10€
 - Œufs au plat 2 pièces/ Fried eggs 2 pieces
 - Œufs brouillés 3 pièces/ Scrambled eggs 3 pieces
 - Œufs mollet 2 pièces/ Soft-boiled eggs 2 pieces
 - Omelette 3 pièces/ Omelette 3 pieces

Trois garnitures au choix : jambon péyi, fromage, bacon grillé, pommes de terre sautées,
oignon péyi

Choice of three toppings: local ham, cheese, grilled bacon, fried potatoes, onion