

OUVERT DE 7H30 À 10H30 •
OPEN FROM 7.30 AM TO 10.30 AM

LES FORMULES | SET MENUS

EXPRESS

Buffet

1 Boisson chaude | 1 Hot drink
1 Jus de fruit | 1 Fruit juice

45€

SKIEUR

Buffet

1 Boisson chaude | 1 Hot drink
1 Jus de fruit | 1 Fruit juice
1 Œuf ou 1 Salé ou 1 Sucré |
1 Egg or 1 Savoury or 1 Sweet

65€

GOURMAND

Tout inclus

All Inclusive

80€

LES ŒUFS “BIO” ORGANIC EGGS

En coquille • dur ou à la coque
In the shell • hard or soft boiled eggs 10€

Au plat • classiques ou retournés
Sunny-side • up or down 15€

En omelette ou brouillés •
entiers ou blanc d’œuf
Omelette or scrambled •
Whole or egg white 20€

Pochés •
Nature, jambon, truite fumée ou épinard 20€
Poached •
Plain, ham, smoked trout or spinach

LE SALÉ
SAVOURY

Poitrine de porc	10€
Bacon	
Saucisses de Savoie	15€
Savoie sausages	
Truite fumée	20€
Smoked trout	
Blanc de volaille	20€
Poultry breast	

LES TOASTS

Jambon cuit et Tomme de Savoie	20€
Ham and Tomme de Savoie	
Truite fumée, crème fraîche, huile d'olive, citron et aneth	30€
Smoked trout, “crème fraîche”, olive oil, lemon and dill	
Œuf "Bénédicte"	30€
jampon, truite fumée ou épinard	
“Benedict” eggs, ham, smoked trout or spinach	

LE SUCRÉ
SWEET

Crêpes	15€
Pancakes	15€
Porridge	20€
Energie bowl	20€

Produits sans gluten à la demande
Gluten-free options available on request

CAFÉS & CHOCOLATS COFFEE & CHOCOLATE

Ristretto	9€
Expresso ou Décaféiné	9€
Café Américain	12€
Double Expresso	9€
Cappucino	12€
Café Latté	12€
Café Glacé Maison	16€
Chocolat	12€
Chocolat Viennois	14€

THÉS & INFUSIONS TEAS & INFUSIONS

Thé Glacé Maison Homemade Iced Tea	16€
Sélection de Thés Maison Foliet Selection of Teas from Maison Foliet	12€
Sélection d'Infusions Selection of Infusions	12€
Ginger shoot	5€

BOOSTERS

à mélanger avec les eaux, sodas ou jus de fruits
to be mixed with waters, sodas or fruit juices

Extra shoot de collagène	5€
Extra shoot de protéines	5€

Toutes les boissons sont disponibles en version glacées
All beverages are available iced