

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

## LES FORMULES | FORMULAS

### SKIEUR

Buffet

1 Boisson chaude

1 Jus de fruit

1 Portion d'œufs ou des  
gourmandises

Buffet

1 Hot drink

1 Fruit juice

1 Portion of eggs or sweet  
cravings

65€

### GOURMAND

Tout inclus

All Inclusive

80€

## LES ŒUFS "BIO" ORGANIC EGGS

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

Au plat • classiques ou retournés 15€  
Fried eggs • classic or upside down

Entiers ou blanc d'œuf • 25€  
en omelette ou brouillés  
Whole or egg white •  
omelette or scrambled

Pochés • Nature 20€  
Poached • Plain

## À LA CARTE | MENU

### LE SALÉ SALT

Truite Fumée, crème fraîche et citron Smoked trout, "crème fraîche" and lemon	20€
Blanc de volaille Poultry breast	20€
Saucisses de Savoie Savoie sausages	15€
Poitrine de porc Bacon	10€

### LES TOASTS

Cottage cheese, "brocomole", tomates confites et noix Cottage cheese, "brocomole", candied tomatoes and nuts	20€
Truite Fumée, crème fraîche, huile d'olive, citron et aneth Smoked trout, "crème fraîche", olive oil, lemon and dill	35€
Oeuf "Benedictine", jambon ou ou truite fumée ou épinard "Benedict" eggs, ham or smoked trout or spinach	35€
Saucisses de Savoie, tomme et oignons confits Savoie sausages, local cheese and candied onions	25€

LE SUCRÉ  
SWEETS

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

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 & TISANES  
TEAS & INFUSIONS

Thé Glacé Maison Homemade Iced Tea	16€
Sélection de Thés Maison Folliet Selection of Teas from Maison Folliet	12€
Sélection d'Infusions Selection of Infusions	12€