

## Petit-déjeuner/ Brunch

servi de 9h à 14h

## La formule Brunch:

oeufs brouillés nature ou aux herbes	
<ul> <li>+ pâtisserie au choix ou pancakes sirop d'érable</li> <li>+ petite assiette de fromage ou de jambon ou de truite</li> <li>+ boisson chaude au choix (café, chocolat, thé)</li> </ul>	fumée
+ jus de fruit au choix (Pomme ou Orange)	26.00€
+ un porridge ou un granola	30.00€
Petit-déjeuner/ Brunch à la carte:	
Oeufs fermiers de Savoie:	
brouillés nature ou aux herbes	7€
à la coque (x2) accompagnés de pain grillé et beurre de Savoie	8€
Bénédicte oeufs pochés, sauce hollandaise, lard grillé et bun's fait-maison	15€
Bénédicte à la truite oeufs pochés, sauce hollandaise, truite fumée et bun's fait-maison	16€
Croque, jambon blanc, crème aux herbes et salade verte	14€
Croque végé, crème aux herbes, courgettes et salade verte	14€
Truite fumée maison, fromage blanc herbe et citron	14€
Assiette de fromages locaux	12€
Jambon Cerda, 30 mois d'affinage	14€
Pancakes, sirop d'érable, beurre de Savoie	8€
Porridge chaud flocons d'avoine crémeux garnis d'un mélange gourmand de fruits f fruits secs arrosés de miel	8€ Tais et de
Granola "fait-maison"  Flocons d'avoines et fruits secs torréfiés, enrobés de miel, accompagné de fromage blanc fermier et des fruits frais	8€
Pâtisseries maison (sur le comptoir)	
Tartines de pain frais, beurre de savoie et confiture	4€