

# Brunch

**1<sup>er</sup> JANVIER 2021, de 11H30 à 14H30**  
*January 1st, 2021, from 11.30am to 4.30pm*

## **BRUNCH SALÉ** *SALTED BRUNCH*

Sélection d'œufs (coque ou brouillés) et crudités  
*Selection of eggs (soft-boiled or scrambled) & « crudités »*

Charcuteries de la Maison Rullier  
*Charcuterie board from Savoie, Maison Rullier*

Sélection de fromages « Les Caves d'Affinage de Savoie »  
*Cheese board from « Les Caves d'Affinage de Savoie »*

Fruits de mer dont huitres de Cadoret N°3 « Marennes  
d'Oléron » et crevettes Rose  
*Seafood including oysters of Cadoret N°3 « Marennes d'Oléron » and  
prawns*

Sauces & Condiments Maison  
*Homemade sauce & condiment*

## **BRUNCH SUCRÉ** *SWEET BRUNCH*

Pains, beurre et confitures, miel  
*Various breads, butter & jams, honey*

Viennoiseries  
*Pastries*

Fruits frais  
*Fresh fruits*

Verrines sucrées  
*Sweet verrine*

Tarte du Jour  
*Tart of the day*

## **BOISSONS** *BEVERAGES*

Jus de fruits inclus  
*Fruit juice included*

Boissons fraîches et chaudes à la carte  
*Fresh & hot beverages à la carte*

## **ENFANTS** *KIDS CORNER*

Fontaine chocolat  
*Chocolate fountain*

Gaufres  
*Waffles*

Guimauve à la flamme  
*Marshmallows on a spit*

## **ATELIER SHOW COOKING** *COOKING WORKSHOP*

Découpe de Saumon fumé  
*Smoked salmon cutting*

Gambas au feu de bois  
*Wood-fired king prawns*

Volaille fermière de l'Ain au barbecue  
*Free range poultry from Ain (barbecue)*

**65 € par adulte & 35 € par enfant (moins de 13 ans)**

*65 € per adult & 35 € per child (under 13 years old)*

Sous réservation préalable auprès de la réception ou du restaurant

*Bookings have to be made in advance at the reception or the restaurant*



+33 (0)4. 79. 00. 04. 78.  
restoration@hotelfitzroy.com  
www.hotelfitzroy.com