

BRUNCH 1 JANUARY

DRINKS

A GLASS OF LAURENT PERRIER BRUT LA CUVÉE
OR MIMOSA OR MOCKTAIL
MINERAL WATER
JUICE
HOT DRINKS

LIVE COOKING

INDIAN-STYLE LAMB
CEBICHE & TIRADITO BAR
SUSHI & JAPANESE STARTERS

CLASSICS

SELECTION OF HOMEMADE COMPOSED SALADS
CHEESE & CHARCUTERIE BOARD, LOCAL PRODUCE
MINI SANDWICHES & BAGELS
CHOICE OF BREAKFAST EGGS
MAIN DISHES

OYSTER AND SHELLFISH BAR

KIDS CORNER

PASTRY DELIGHTS

SELECTION OF BREAD & VIENNOISERIE
PASTRIES
SEASONAL FRUITS
DESSERTS

CHF 95

From 6 to 12 years old: CHF 55

*In-house guests : CHF 35 as supplement of breakfast
and CHF 20 for children*

DRINKS PACKAGE

CHF 35 per person

WINE

WHITE WINE: SAINT-VÉРАН, CUVÉE PRESTIGE,
DOMAINE LASSARAT 2018
RED WINE: CROZES-HERMITAGE, LES BEAUMONTS,
DAVID REYNAUD 2018
BEER SELECTION

COCKTAILS

PISCO SOUR
PASSIONFRUIT PISCO SOUR
MIMOSA
CHAMPAGNE
JAPANESE-STYLE BLOODY MARY



Chef's at your service

BRUNCH 1ER JANVIER

BOISSONS

UNE COUPE DE LAURENT PERRIER BRUT LA CUVÉE
OU UN MIMOSA OU UN MOCKTAIL
EAUX MINÉRALES
JUS
BOISSONS CHAUDES

ANIMATION CULINAIRE

AGNEAU À L'INDIENNE
BAR A CEBICHE & TIRADITO
SUSHIS ET ENTRÉES JAPONAISES

CLASSIQUES

SÉLECTION DE SALADES COMPOSÉES
PLANCHE DE CHARCUTERIE ET FROMAGE, PRODUITS LOCAUX
MINI SANDWICHES & BAGELS
ŒUFS AU CHOIX
PLATS PRINCIPAUX

BAR À HUÎTRES ET CRUSTACÉS

LE COIN ENFANTS

PÂTISSERIES

SÉLECTION DE PAIN & VIENNOISERIES
PÂTISSERIES
FRUITS DE SAISON
DÉSSERTS

CHF 95

De 6 à 12 ans: CHF 55

Clients de l'hôtel : CHF 35 de supplément au petit-déjeuner
et CHF 20 pour les enfants

FORMULE BOISSONS

CHF 35 par personne

VIN

VIN BLANC: SAINT-VÉRAN, CUVÉE PRESTIGE,
DOMAINE LASSARAT 2018
VIN ROUGE: CROZES-HERMITAGE, LES BEAUMONTS,
DAVID REYNAUD 2018
SÉLECTION DE BIÈRES

COCKTAILS

PISCO SOUR
PISCO MARACUJA
MIMOSA
CHAMPAGNE
BLOODY MARY INSPIRÉ DU JAPON

