

**MENU BRUNCH**  
**35€/ADULTE - 15€/ENFANT**

# ROCKY BRUNCH



Assortiment de viennoiseries  
Assortiment de pains, pancakes, crêpes, céréales  
Confitures maison, pâte à tartiner maison, miel  
Thé, café, chocolat



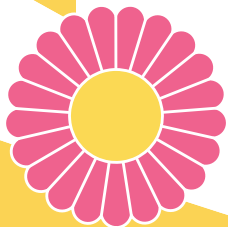
Œufs brouillés, œufs durs  
Fromage blanc  
Fromage, charcuterie, bacon  
Truite fumée maison  
Œufs Bénédicte  
Diots de Savoie  
Ceviche de daurade  
Kouloubiac de saumon

Légumes marinés au vinaigre de riz, sauce soja et sésame  
Poireaux vinaigrette et Stracciatella

## **L'AGNEAU DE PÂQUES :**

Gigot de 7h, selle d'agneau, côtes d'agneau grillées, navarin printanier,  
Asperges, carottes au jus, pommes de terre sautées, brocolis

Macarons à la fraise  
Colombes de Pâques  
Cupcakes praliné noisette  
Nids de Pâques en chocolat



**BRUNCH MENU**  
**35€/ADULT - 15€/KID**

# ROCKY BRUNCH

French bakeries

Assorted breads, pancakes, crepes , cereals

Home-made jams, home-made chocolate spread hazelnut praline, honey

Tea, coffee, chocolate

Scrambled eggs, hard-boiled eggs

Cottage cheese

Cheese, cured meat, bacon

Home-smoked trout

Eggs Benedict

Traditional sausage from Savoie

Sea bream ceviche

Russian salmon pie (Koulibiach)

Vegetables marinated in rice vinegar, soy and sesame sauce

Leeks in vinaigrette with Strataciella

## **EASTERN LAMB:**

Slow cooked seven-hour leg of lamb, grilled lamb chops and saddles,  
Spring navarin (lamb stew), asparagus, carrots, fried potatoes, broccoli

Strawberry macarons

Traditional Italian Easter dove cakes

Hazelnut praline cupcakes

Chocolate Easter nests

