



Grand Hôtel Billia

A Saint-Vincent depuis 1908



# **COLAZIONE** ***BREAKFAST***



# COLAZIONE / BREAKFAST



## Per i nostri Ospiti al Parc Hotel

Spremuta d'arancia <i>Fresh orange juice</i>	6,00 €
Spremuta di pompelmo <i>Fresh Grapefruit juice</i>	6,00 €
Prosciutto crudo di Bosses <b>Kmo</b> <i>Bosses Raw Ham Kmo</i>	15,00 €
Prosciutto cotto di Saint-Oyen <b>Kmo</b> <i>Saint-Oyen Baked Ham Kmo</i>	15,00 €
Prosciutto crudo di Parma <i>Parma Raw Ham</i>	15,00 €
Mocetta valdostana <b>Kmo</b> <i>Local Mocetta Kmo</i>	15,00 €
Bresaola D.O.P. (60gr)	12,00 €
Bresaola D.O.P. (120gr)	20,00 €
Salmone affumicato <i>Smoked Salmon</i>	18,00 €
Hamburger alla Bismarck <i>Bismarck Burger</i>	20,00 €
Omelette a piacere	9,00 €
Frittata a piacere	9,00 €
Uova Poché <i>Poché Egg</i>	9,00 €
Uova "al tegamino" al Salmone Affumicato, Prosciutto Crudo o Bacon <i>Egg with Smoked Salmon, Raw Ham or Bacon</i>	16,00 €
Insalate miste <i>Mixed Salad</i>	8,00 €

Servizio in camera 15,00 €

**Con piacere serviamo pietanze alternative senza glutine e vegane**

**Per informazioni contattate il nostro personale di sala**

*We also serve gluten free and vegan dishes*

*For any information, please contact our restaurant's staff*

Grazie alle più avanzate tecniche di lavorazione, per garantire una migliore qualità alcuni prodotti contrassegnati dal simbolo\*\* sono stati sottoposti ad abbattimento di temperatura e conservati a -20° C.

\* Prodotto Surgelato | \* Pane surgelato | # Il prodotto è stato regolarmente abbattuto secondo il Reg. CE 852/2004

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranza sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio

# COLAZIONE / BREAKFAST



All Inclusive

Per i nostri Ospiti al Grand Hotel

---

Spremuta d'arancia  
*Fresh orange juice*

Spremuta di pompelmo  
*Fresh Grapefruit juice*

Prosciutto crudo di Bosses **Kmo**  
*Bosses Raw Ham Kmo*

Prosciutto crudo di Parma  
*Parma Raw Ham*

Mocetta valdostana **Kmo**  
*Local Mocetta Kmo*

Salmone affumicato  
*Smoked Salmon*

Bresaola D.O.P.

Insalate miste  
*Mixed Salad*

Omelette a piacere

Frittata a piacere

Uova Poché  
*Poché Egg*

Uova "al tegamino" al Salmone Affumicato, Prosciutto Crudo o Bacon  
*Egg with Smoked Salmon, Raw Ham or Bacon*

**Con piacere serviamo pietanze alternative senza glutine e vegane**  
**Per informazioni contattate il nostro personale di sala**  
*We also serve gluten free and vegan dishes*  
*For any information, please contact our restaurant's staff*

Grazie alle più avanzate tecniche di lavorazione, per garantire una migliore qualità alcuni prodotti contrassegnati dal simbolo\*\* sono stati sottoposti ad abbattimento di temperatura e conservati a -20° C.

\* Prodotto Surgelato | \* Pane surgelato | # Il prodotto è stato regolarmente abbattuto secondo il Reg. CE 852/2004

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranza sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio

# COLAZIONE / BREAKFAST



Grand Hôtel Billia  
A Saint-Vincent depuis 1908



## Dal Buffet

Per i nostri Ospiti 4\* e 5\*

### Caffetteria / Cafeteria

Latte intero fresco / Fresh whole Milk **km0**  
Latte parzialmente scremato / Semi skimmed Milk  
Latte alta digeribilità / Highly digestible Milk  
Latte di soia / Soia Milk  
Cappuccino  
Caffè espresso  
Caffè americano / American Coffee  
Caffè decaffeinato / Decaffeinated Coffee  
Caffè d'orzo / Barley Coffee  
Ginseng  
The e Tisane / Tea and Tisane  
Cioccolata calda / Hot Chocolate

### Bevande / Drinks and Juices

Arancia / Orange  
Ananas / Pineapple  
Pompelmo / Grapefruit  
Mela / Apple **km0**  
Mela e mirtillo / Apple and Blueberry **km0**  
Sidro di mele / Apple Cider **km0**  
Spumante / Sparkling Wine  
Acqua naturale / Still Water  
Acqua gasata / Sparkling Water

### Croissants\*

Classico / Classic  
Con marmellata / Jam  
Al cioccolato / Chocolate  
Al miele / Honey  
Muffin al cioccolato / Chocolate Muffins  
Bomboloni alla crema / Cream Donuts

### Pasticceria\*\* / Patisserie\*\*

Torte miste dei nostri pasticceri / Handmade Cakes

### Affettati / Mixed Sausages and Ham

### Formaggi / Cheeses

Formaggi valdostani / Local Cheeses **km0**  
Mozzarelline / Little Mozzarella Crema Bel Paese

### Yogurt

Intero / Whole **km0**  
Alla Frutta / Fruits **km0**  
Parzialmente Scremato / Semi Skimmed **km0**  
Greco / Greek

### Frutta / Fruit

Macedonia / Fruit Salad  
Frutta sciroppata / fruits in syrup  
Cestino di frutta fresca / Mixed Fresh Fruit  
Prugne cotte / Stewed Prunes  
Mele cotte / Stewed Apples

### Pane / Bread

Bianco / White  
Integrale / Whole **km0**  
All'uvetta / Raisin Bread **km0**  
Tostato / Toasted  
Fette biscottate / Rusks

### Uova / Eggs

Strapazzate / Scrambled  
Sode / Hard-Boiled  
Alla Coque (su richiesta)  
Al piatto (su richiesta)  
Rösti di patate / Rösti Potatoes  
Bacon

### Cereali / Cereals

Muesli  
Rice Crispies  
Corn Flakes

Marmellate miste / Jam **km0**

**Con piacere serviamo pietanze alternative senza glutine e vegane**

**Per informazioni contattate il nostro personale di sala**

*We also serve gluten free and vegan dishes*

*For any information, please contact our restaurant's staff*

Grazie alle più avanzate tecniche di lavorazione, per garantire una migliore qualità alcuni prodotti contrassegnati dal simbolo\*\* sono stati sottoposti ad abbattimento di temperatura e conservati a -20° C.

\* Prodotto Surgelato | \* Pane surgelato | # Il prodotto è stato regolarmente abbattuto secondo il Reg. CE 852/2004

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranza sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio