

**OMB !
Oh My
Breakfast !**



MAISON ALBAR
AMOURE



Maison Albar Hotels

Breakfast

Aurora Breakfast

Served at the restaurant

- Hot beverages
- Organic & vegetable milk
- French pastries selection
- Assortments of fresh breads
- Gluten free corner
- Local specialities
- Maison Albar Hotels cakes
- Assorted homemade jams
- Farm butter
- Homemade organic granola
- Assortment of dried fruits and seeds
- Seasonal fruits and vegetables
- Your choice of organic eggs
- Delicatessen
- Smoked Salmon
- Matured cheese
- Fresh juices and Alain Milliat gourmet juices selection

— 36€
(OR INCLUDED)

Children's breakfast

Served in the room or at the restaurant
Until 12 years old and free up to 6 years old.

Are your children gourmet foodies?
For them, the Monumental breakfast, just like for grownups.

— 17€

Breakfast

“à la carte”

Served in the room or at the restaurant

BAKERY

- Baker's basket: 8€
french pastries and fresh breads
- Pancakes maple syrup and raspberries 9€
- Maison Albar Hotels cakes selection 10€

EGGS & COLD PLATE

- 2 organic eggs: 12€
fried, scrambled, omelette, boiled, soft boiled eggs,
hard boiled, white omelette
*2 side dishes to choose: bacon, ham, cheese, smoked salmon, herbs,
mushrooms, vegetables, cherry tomatoes*
- "Nacionais" cheeses selection 16€
- "Bísaro" charcuterie selection 16€
- Smoked salmon 16€

FRUITS AND GRAINS

- Homemade granola with yoghurt and fruits 11€
- Cereals: cornflakes, all-bran, porridge, granola 8€
1 side dish to choose: milk, vegetable milk, plain yoghurt
- Seasonal fruits 6€

FARMHOUSE YOGHURT

- Plain 4€
- Yoghurt mousse with honey and nuts 6€

FRUIT JUICES

- Fresh juices: Orange – Detox – Juice of the day 10€
- Alain Milliat gourmet juice 10€

HOT DRINKS

- Espresso, Americano 6€
- Double espresso, Cappuccino, Hot chocolate 8€
- Teas and Infusions Damman Frères 9€

Moure Breakfast

Served in the room

- French pastries
and fresh breads selection.
- Artisanal jams,
chocolate spread and country honey.
- Farm yogurt,
homemade granola and fresh fruits.
- Hot beverage and fresh
or gourmet juice (to choose).

— 25€



Pequeno-almoço Maison Albar Hotels

Pequeno-almoço Aurora

Servido no restaurante

- Bebidas quentes
- Leite orgânico e vegano
- Seleção de bolos franceses
- Sortidos de pães frescos
- Canto sem glúten
- Especialidades locais
- Bolos Maison Albar Hotels
- Manteiga
- Sortido de geleia caseira
- Granola caseira orgânica
- Variedade de frutos secos e sementes
- Frutas da estação
- Sua escolha de ovos orgânicos
- Delicatessen
- Salmão fumado
- Queijo curado
- Sumos frescos e sumos gourmet
- Alain Milliat seleção

— 36€
(OU INCLUÍDO)

Pequeno-almoço para crianças

Servido no quarto ou no restaurante
Até 12 anos de idade e gratuito até 6 anos de idade.

Seus filhos são gourmand foodies? Para eles,
o pequeno-almoço Monumental, tal como para os adultos.

— 17€

Pequeno-almoço “à la carte”

Servido no quarto e no restaurante

CESTO DO PADEIRO

- Cesto do padeiro: 8€
- bolos franceses e seleção de pão fresco
- Panquecas sarraceno xarope de ácer e framboesa 9€
- Seleção de bolos Maison Albar Hotels 10€

OVOS & PRATOS FRIOS

- 2 Ovos biológicos: 12€
- fritos, mexidos, omelete, omelete de claras, pouco cozidos, muito cozidos, omelete de claras, 2 acompanhamentos para escolher: bacon, fiambre, queijo, ervas salmão fumado, cogumelos, vegetais, tomates cejera
- Seleção de queijos "Nacionais" 16€
- Seleção de charcutaria "Bísaro" 16€
- Salmão fumado 16€

FRUTAS E GRÃOS

- Granola caseira com iogurte e frutas 11€
- Cereais: cornflakes, all-bran, papas de aveia, granola 8€
- I acompanhamento para escolher: leite, leite vegetal, iogurte natural
- Frutas da época 6€

IOGURTE CASEIRO

- Natural 4€
- Mousse de iogurte com mel e nozes 6€

SUMOS

- Fresca sumos: Laranja – Detox – Sumo do dia 10€
- Sumo gourmet Alain Milliat 10€

BEBIDAS QUENTES

- Expresso, Duplo expresso, Americano 6€
- Cappuccino, Chocolate Quente 8€
- Chá e Infusões Damman Frères 9€

Pequeno-almoço Moure

Servido no quarto

- Bolos franceses e seleção de pão fresco.
- Compotas artesanais, chocolate e mel do país.
- Iogurte de fazenda, granola caseira e frutas frescas.
- Bebida quente e fresca ou sumo gourmet (à escolha).

— 25€