



MENU DU JOUR **DAILY MENU / 15,50€**

UNIQUEMENT AU DEJEUNER / LUNCH ONLY

Nos horaires
du lundi au mardi de 12h00 à 14h00
du mercredi au samedi de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 23h00
(sauf jour férié & week-end)

Our Opening hours
Monday to Tuesday lunch only from 12:00 to 14:00
Wednesday to Saturday from 12:00 to 14:00 & 19:00 to 23:00
(excepted public holiday & week end)

Plat accompagné de sa garniture et la salade du jour
Dessert du jour
Avec un verre de vin (15 cl) ou une eau minérale (33 cl) et un Café / **17,50€**

Main course with garnish, mix salad of the day
Dessert of the day
*With a glass of wine (15 cl) or mineral water (33 cl) and coffee included / **17,50€***

MENU ENFANT / KID'S MENU 10€

Cabillaud ou bœuf, gratin ou frites
Cod fillet or beef, gratin or french fries
&
2 boules de glace au choix
Scoop of Ice cream, flavour to choice

Reservation / Booking : +33 (0)6 75 11 31 58 - reservation@vina-annapurna.com

Nous tenons à disposition de notre clientèle l'information concernant la présence d'allergènes dans nos plats.
Nos viandes bovines sont d'origine française.*
*Please inform our staff about your food allergies or intolerances. Beef origin : France**





LES ENTRÉES / STARTERS

Tomates mozzarella di Buffala, pesto basilic / **9€**

Di Buffala Mozzarella with tomatoes, basil pesto

Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan, basilic et huile d'olive / **8€**

Beef carpaccio with Parmesan cheese shavings, basil and olive oil

Assiette de charcuteries Ibériques / **10€**

Plate of Iberian meat

Salade Caesar, Iceberg, parmesan, anchois fumés, filets de poulet, tomates / **11€**

Caesar salad, iceberg salad, free-range chicken, anchovy, grated Parmesan cheese

Terrine de campagne, foie de volaille, épaule de porc / **8,5€**

Terrine with chicken liver, pork shoulder

LES PLATS / MAIN COURSES

Joue de cochon confit à l'Armagnac, boudin noir du pays Basque au piment d'Espelette, gratin savoyard au Beaufort / **16€**

Pork cheeks preserved with Armagnac, Basque style black pudding with Espelette pepper, gratin with Beaufort cheese

Faux filet de bœuf de Haute Savoie, frites et salade / **21€**

Beef striploin from Rhone Alpes, french fries and green salad

Truite pochée à l'huile d'olive, légumes de saison, bouillon à la sarriette / **18€**

Sea trout poached in olive oil, seasonal vegetable, savory broth

Suprême de volaille rôti, mousse polenta, champignons / **17€**

Roasted poultry supreme, polenta mousse, mushrooms



LES DESSERTS / DESSERTS

Tartelette tatin, caramel beurre salé, glace Vanille / **7€**

Tatin tart, salted butter caramel, vanilla ice cream

Mousse chocolat au lait légère, glace cacahuète et noix de pécan / **7,5€**

Light milk chocolate mousse, peanut ice cream with pecan nuts

Pina colada, panacotta coco, sorbet ananas et gratiné rhum / **7€**

Pina colada, coconut panacotta and Rum granita

Tartelette framboises et pistaches / **8,50€**

Raspberry and pistachio tartlet

Assiette de fromages / **8€**

A selection of local cheeses

