



VINA ANNAPURNA

— ALPINE WINE BAR —



## MENU DU JOUR DAILY MENU / 15,50€

Servie uniquement au déjeuner  
du lundi au vendredi de 12h00 à 14h00  
(sauf jour férié & week-end)

*Served on Monday to Friday lunch only  
from 12:00 to 14:00  
(excepted public holiday & week end)*

---

Plats accompagné de sa garniture et la salade du jour  
Dessert du jour  
Avec un verre de vin 15 cl et Café / **17,50€**

*Main course with garnish, mix salad of the day  
Dessert of the day  
With a glass of wine and coffee included / **17,50€***

### MENU ENFANT / KID'S MENU 10€

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

*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 parmesans, 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, Icebergue, parmesans, anchois fumés, filets de poulet, tomates / **11€**

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

Melon charentais, gelée de fleur de sureau, piment d'espelette / **8,5€**

*Charentais melon, elderflower jelly, espelette pepper*

### LES PLATS / MAIN COURSES

Cabillaud poché à l'huile d'olive, haricot blanc de paimpol, bouillon dashi, citronnelle gingembre / **14,5€**

*Cod fillet poached in olive oil, Paimpol white beans, dashi broth, lemongrass and ginger*

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 poché 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 roti, 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*

