



LE MENU DU JOUR / TODAY'S MENU - 17.50€*

Plat du jour accompagné de sa garniture et une salade.
Dessert du jour.

*Main course with garnish and salad.
Dessert of the day.*

*Menu uniquement les midis, hors boissons. *Every midday, without drinks.*

LE MENU ENFANT / KID'S MENU - 13.50 €

Sirop à l'eau / *Fruit syrup.*

PLATS / MAIN COURSES

Steak haché ou poisson.
Accompagné de frites ou légumes ou pâtes ou gratin.

*Beef steak or fish.
With French fries or vegetables or pasta or gratin.*

DESSERTS / DESSERTS

2 boules de glace ou mousse au chocolat.
2 scoops of ice cream or chocolate mousse.





LES ENTRÉES - STARTERS

Houmous, grenade et crackers à tartiner. <i>Hummus and pomegranates served with crackers.</i>	9 €
Ardoise de fromages affinés. <i>A selection of cheeses.</i>	9 €
Tomates, mozzarella di Buffala, pesto basilic. <i>Di Buffala Mozzarella with tomatoes, basil pesto.</i>	11 €
Planche de charcuteries Ibériques. <i>A selection of Iberique hams and salami.</i>	12 €
Saumon fumé, crème citron yuzu, blinis. <i>Smoked salmon, fresh lemon cream, blinis.</i>	14 €
Tataki de thon mariné soja, légumes croquants, coulis wasabi. <i>Tuna tataki marinated soya beans, vegetables, wasabi coulis.</i>	15 €
Salade Caesar Vina Annapurna. <i>Vina Annapurna Caesar salad.</i>	15 €





LES PLATS - MAIN COURSES

Pappardelle au pesto, parmesan. <i>Fresh pasta with pesto sauce, parmesan cheese.</i>	15 €
Le Vina Burger, frites. <i>Vina Burger, French fries.</i>	17 €
Truite pochée à l'huile d'olive, légumes de saison, bouillon à la sarriette. <i>Sea trout poached in olive oil, seasonal vegetables, savory broth.</i>	21 €
Filet de poulet, risotto de crozets, asperge verte, pistache, émulsion curry. <i>Chicken fillet, Crozet risotto, green asparagus, pistachio, curry foam.</i>	22 €
Salade Caesar Vina Annapurna. <i>Vina Annapurna Caesar salad.</i>	22 €
Epaule d'agneau confite 7H, gremolata, gratin savoyard au thym. <i>Shoulder of lamb 7H confit, gremolata, gratin.</i>	23 €
Faux filet de bœuf, frites et salade, sauce au poivre. <i>Sirloin beef steak, French fries and green salad, pepper sauce.</i>	24 €





LES DESSERTS - *DESSERTS*

Le café liégeois version montagne. <i>Coffee ice cream topped with cream.</i>	8€
Tatin de pommes, caramel beurre salé, glace vanille. <i>Tatin tart, salted butter caramel, vanilla ice cream.</i>	9€
Fruits exotiques, crème coco, combawa gingembre. <i>Exotic fruits, coco cream and combawa ginger.</i>	9€
Mousse au chocolat, noix de pécan, glace cacahuète. <i>Chocolate mousse, pecan nuts, peanuts ice cream.</i>	9€
Tartelette fraises et crème de pistache. <i>Strawberries tartlet and pistachio cream.</i>	9€

