



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

Plat du jour accompagné de sa garniture et d'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 purée.

*Beef steak or fish.
With French fries or vegetables or pasta or mash potatoes.*

DESSERTS / DESSERTS

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





LES ENTRÉES - STARTERS

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 €
Vitello Tonnato, fine tranche de veau, mayonnaise au thon et paprika fumé. <i>Vitello Tonnato, thin slice of veal, tuna mayonnaise and smoked paprika.</i>	12 €
Salade Caesar Vina Annapurna. <i>Vina Annapurna Caesar salad.</i>	14 €
Tataki de thon mariné soja, légumes croquants, coulis wasabi. <i>Tuna tataki marinated soya beans, vegetables, wasabi coulis.</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 €
Salade Caesar Vina Annapurna. <i>Vina Annapurna Caesar salad.</i>	21 €
Tartare de Boeuf au couteau, herbes fraîches, frites et salade. <i>Beef Tartar, French fries and green salad.</i>	21 €
Cabillaud poché à l'huile d'olive citron, fenouils confits et croquants, bouillon safrané. <i>Cod poached in lemon olive oil, confit and crisp fennel, saffron broth.</i>	22 €
Filet de canette "Perle des Dombes", cuit rosé, sauce satay, maïs sauté et polenta. <i>Duckling fillet "Perle des Dombes", medium rare, Satay sauce, sauté of corn and polenta.</i>	24 €
Poitrine de cochon confite 7H, sauce chorizo ibérique, pomme purée, légumes de saison. <i>Confit pig breast 7H, Iberian chorizo sauce, potatoes puree, season vegetables.</i>	23 €





LES DESSERTS - *DESSERTS*

Le café liégeois version montagne. 8€
Coffee ice cream topped with cream.

Tatin de pommes, caramel beurre salé, glace vanille. 9€
Tatin tart, salted butter caramel, vanilla ice cream.

Ananas rôti aux épices douces, glace coco et crème chantilly vanille. 9€
Roasted pineapple with mild spices, coco ice cream and vanilla whipped cream.

Mousse au chocolat, noix de pécan, glace cacahuète. 9€
Chocolate mousse, pecan nuts, peanuts ice cream.

Tartelette figues et crème d'amandes, glace yaourt. 9€
Tartlet with figs and almond cream, yoghurt ice cream.

