



## LA FORMULE DU JOUR / TODAY'S MENU - 18 €\*

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 du Mercredi au Vendredi, hors boissons.  
*Every midday from Wednesday to Friday, 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.

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

### DESSERTS / DESSERTS

2 boules de glace ou mousse maïs caramel.  
*2 scoops of ice cream or caramel and corn mousse.*





## LES ENTRÉES - STARTERS

- Betteraves confites en carpaccio, chèvre frais, pomme acidulée et menthe. **13 €**  
*Confit Beetroot carpaccio, fresh goat cheese, green apple and mint.*
- L'œuf Bio en cocotte, champignons des bois, crème noisette, livèche. **14 €**  
*Free range egg casserole, wild mushrooms, hazelnut cream and lovage.*
- Saumon gravlax, crème wasabi, pickles de légumes, blinis. **16 €**  
*Gravlax Salmon, wasabi cream, vegetable pickles, blinis.*
- Foie gras poêlé, velouté butternut vanille et café, pain d'épices. **18 €**  
*Pan-seared foie gras, creamy vanilla and coffee spiced butternut soup, gingerbread.*





## LES PLATS - MAIN COURSES

- Le Vina Burger, frites et salade. **18 €**  
*Vina Burger, French fries and green salad.*
- Salade Caesar Vina Annapurna. **21 €**  
*Vina Annapurna Caesar salad.*
- Tartare de Bœuf au couteau, herbes fraîches, frites et salade. **21 €**  
*Beef Tartar, French fries and green salad.*
- Epaule d'agneau confite durant 12h, haricots « tarbais », chorizo ibérique et piquillos, Gremolata. **23 €**  
*12h confit lamb shoulder, "Tarbais" beans with Iberian chorizo and piquillos, Gremolata.*
- Quasi de Veau cuit rosé, mousseline de topinambours, légumes racines et sauge du jardin. **24 €**  
*Tender Veal served pink, jerusalem artichoke mousseline, root vegetables and sage from our garden*
- Thon mi-cuit, mariné aux épices Thaï et snacké à la plancha, variation de choux, bouillon coco citronnelle. **24 €**  
*Mi-cuit tuna marinated in Thai spices and seared "à la plancha", selection of cabbages, coconut and lemongrass broth.*
- Noix de Saint-Jacques, risotto de Crozet et fenouil, pistache, émulsion à l'huile d'olive « aglandau ». **27 €**  
*St-Jacques scallops, fennel and crozet risotto, pistachio, "Aglandau" olive oil emulsion.*
-  Légumes racines et champignons des bois, mousseline de topinambours, émulsion à l'huile d'olive « aglandau ». **19 €**  
*Root vegetables and wild mushrooms, jerusalem artichoke mousseline, "Aglandau" olive oil emulsion.*





## LES DESSERTS - *DESSERTS*

- Ardoise de fromages affinés. **10 €**  
*Cave-matured cheeses.*
- Mousse de maïs au caramel beurre salé, crème glacée cacahuète. **9 €**  
*Salted butter caramel corn mousse, peanut ice cream.*
- Mi-cuit au chocolat noir, crème glacée vanille. **9 €**  
*Dark chocolate fondant, vanilla ice cream.*
- Figue à la verveine et crème vanille, crumble citron vert comme une tartelette. **9 €**  
*Figs, vervena and vanilla cream, lemon crumble like a tartlet.*
- Baba au Rhum, poire en confit et sorbet, châtaigne, crémeux chocolat blanc. **10 €**  
*Rum Baba with poached pear and sorbet, chestnut, white chocolate cream.*





## SANS ALCOOL FROID - COLD MOCKTAIL

### HOME MADE ICE TEA

5 €

Tous les bienfaits du thé en version glacé. Pêche ou citron, à vous de décider.  
*Choose your frozen ice tea, peach or lemon.*

## SODAS & EAUX - SODAS & WATERS

Sirops à l'eau / <i>Fruit Syrup</i>	2 €
Evian, Badoit, 33 cl	3 €
Perrier, 33 cl	4 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, 33 cl	4 €
Sprite, 33 cl	4 €
Orangina, 25 cl	4 €
Jus de fruits au verre, Kookabara, 25 cl / Juices	4 €
Fraise, Fruit de la Passion, Orange, Pêche, Pomme, Tomate, Cranberry, Ananas, Framboise <i>Strawberry, Passion Fruit, Orange, Peach, Apple, Tomatoe, Cranberry, Pineapple, Raspberry</i>	
Red Bull, 25 cl	5 €
Schweppes Premium Tonic, 25 cl	5 €
Evian / Badoit / San Pellegrino, 75 cl	6 €

## LES BOISSONS CHAUDES - HOT DRINKS

	EXPRESSO	DOUBLE
Café (Mexique, Pur Arabica, Bio)	2 €	4 €
Décaféiné	2.50 €	5 €
Noisette	2.50 €	
Cappuccino, grand crème	4 €	

## LES THÉS & INFUSIONS - TEAS & HERBAL INFUSIONS

Thé & Tisanes <i>Tea &amp; Herbal infusions</i>	3.50 €
--	--------

Thé Noir Ceylan O.P., Thé Noir Grand Earl Grey, Thé Noir Fruits Rouges, Thé Vert Sencha, Thé Vert à la Menthe, Thé Blanc Rose Litchi.  
*Ceylan O.P. Tea, Grand Earl Grey Tea, Red Fruits Tea, Green Sencha Tea, Green Mint Tea, White Rose & Litchi Tea*

Tisanes : Verveine, Menthe Poivrée, Camomille, Tilleul.  
*Herbal infusions: Verbena, Peppermint, Camomile, Lime Flower.*



## LES BIÈRES - BEERS

1664: Pression France, Blonde, 33 cl	4 €
La bête: Pression France, Blonde, 33 cl	5 €
Blanche de Savoie: France, 33 cl	5 €

## LES APÉRITIFS & PORTOS

Ricard, 3 cl	4 €
Martini Bianco, Bitter, Dry, Rosso, 6 cl	5 €
Suze, 6 cl	5 €
Campari, 6 cl	5 €
Aperol, 6 cl	7 €
Pimm's, 6 cl	7 €
Kir, 15 cl	7 €
Porto Niepoort white, 8 cl	11 €
Porto Rouge Quinta do noval Tawny reserve, 8 cl	12 €
Kir Royal, 15 cl	13 €

Nos liqueurs : Abricot du Roussillon, Cassis, Cerise, Châtaigne, Mûre, Myrtille, Fleur de Sureau Sauvage, Pêche, Vanille de Madagascar

*Our liqueurs: Roussillon Apricot, Cassis, Cherry, Chestnut, Berry, Blueberry, Wild Elder Flower, Peach, Madagascar Vanilla*

## LES EAUX DE VIE, 4 CL

Eau de vie Framboise, Poire ou Mirabelle	7.50 €
Calvados Grand Solage	12 €
Cognac Baron Otard VS	16 €
Hennessy VS	18 €
Cognac Baron Otard XO	31 €

## LES LIQUEURS & CRÈMES, 4 CL

Amaretto Disaronno	8 €
Menthe-Pastille Giffard, Peppermint	8 €
Cointreau, Grand Marnier « Cordon Rouge »	8 €
Limoncello Villa Massa	9 €
Chartreuse verte et jaune	10 €
Génépi « Grand Tétras »	10 €
Génépi Blanc « Grand Tétras »	10 €



## LES COCKTAILS SIGNATURE - SIGNATURE COCKTAILS

### **PORNSTAR MARTINI**

10 €

Vodka, liqueur de vanille, jus de passion et un shot de champagne.  
*Vodka, vanilla liqueur, passion fruit juice and a shooter of champagne.*

### **MARGARITA PASSION**

10 €

Tequila, Cointreau, jus de citron et jus de passion.  
*Tequila, Cointreau, lemon juice and passion juice.*

### **APÉROL SPRITZ**

10 €

Apérol, Proseco et perrier.  
*Apérol, Proseco and perrier.*

### **CAPIRINHIA**

10 €

Cachaça et citron vert cassonnade.  
*Cachaça and lime brown sugar.*

### **MOJITO**

10 €

Rhum, citron vert, menthe fraîche, cassonnade et perrier.  
*Rum, lime, fresh mint, brown sugar and perrier.*

### **PISCO SOUR**

10 €

Pisco, jus de citron et sucre de canne.  
*Pisco, lemon juice and cane sugar.*



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
*Alcohol abuse is dangerous for the health.*



## LES RHUMS, 4 CL

Barcardi blanc	8 €
Barcardi Carta Oro	9 €
Barcardi 4 ans	11 €
Barcardi 8 ans	13 €

## LES TEQUILAS, 4 CL

Patron XO Café	11 €
Patron Silver 100 % agave bleu	13 €
Patron Platinum Triple distillation	28 €

## LES GINS, 4 CL

Bombay Sapphire: Angleterre	10 €
Citadelle Gin: France	14 €
Monkey 47: Allemagne	18 €

## LES VODKAS, 4 CL

Grey Goose : France	10 €
Originale, Poire, Melon / <i>Original, Pear, Melon</i>	

## LES WHISKIES, 4 CL

Johnnie Walker Red, Ecosse: Blend	10 €
Jameson: Irlande	12 €
Johnnie Walker Black 12 ans, Ecosse: Blend	14 €
Woodford Reserve: Kentucky, bourbon	15 €
Nikka Coffey Grain Single Grain: Japon	16 €

## LES SUPPLÉMENTS SOFT

Soda	2 €
Red Bull	3 €



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
*Alcohol abuse is dangerous for the health.*





## LES VINS AU VERRE - WINES BY THE GLASS

	MILLÉSIME	
<b>Vin blanc / White wine - 15 cl</b>		
<i>Languedoc</i> - La Tournée, Ferraton, VDP d'Oc	2018	<b>3.50 €</b>
<i>Bourgogne</i> - Bourgogne Aligoté, Dom. Bersan	2018	<b>5 €</b>
<i>Savoie</i> - Roussette de Savoie, L'Originel, Château de Lucey	2018	<b>7 €</b>
<b>Vin rouge / Red wine - 15 cl</b>		
<i>Languedoc</i> - La Tournée, Ferraton, VDP d'Oc	2018	<b>3.50 €</b>
<i>Bordeaux</i> - Les Vacances de Mr Merlot, VDF Bordeaux	2018	<b>5 €</b>
<i>Savoie</i> - Persan, Dom. Saint Germain	2017	<b>8 €</b>
<b>Vin rosé / Rosé wine - 15 cl</b>		
<i>Languedoc</i> - La Tournée, Ferraton	2018	<b>3.50 €</b>
<i>Côtes de Provence</i> - Lampe de Meduse, Château Sainte Roseline	2018	<b>7 €</b>
<b>Les Champagnes - 15 cl</b>		
Henriot, Blanc de Blancs	N.M	<b>12 €</b>
Henriot, Rosé	N.M	<b>13 €</b>





## MILLÉSIME

### LA CHAMPAGNE

#### Vin blanc / *White wine*

Henriot, Blanc de Blancs	N.M	75 €
Veuve Fourny 1 <sup>er</sup> cru, Blanc de Blancs « nature »	N.M	81 €

#### Vin rosé / *Rosé wine*

Henriot, Rosé	N.M	89 €
Veuve Fourny 1 <sup>er</sup> cru extra brut, Les Rougesmonts	N.M	99 €

### CERDON

#### Pétillant rosé / *Sparkling rosé*

Cerdon, Bugey AOP, Xavier Barbe	N.M	28 €
---------------------------------	-----	------

### LA SAVOIE

#### Vin blanc / *White wine*

Chignin, Vieilles Vignes, D. et D. Berthollier	2018	26 €
Jacquère, Dom. Chevillard	2018	32 €
Roussette de Savoie, L'Originel, Château de Lucey	2016	35 €
Chignin Bergeron, Exception, D. et D. Berthollier	2017	41 €

#### Vin rouge / *Red wine*

Persan, Dom. Saint Germain	2018	41 €
Mondeuse, Sous le Sarrasin, Château de Lucey	2017	49 €

### LA LOIRE

#### Vin blanc / *White wine*

L'instant, Vignoble Berthier	2018	20 €
Coteaux du Layon, Château Passavent (moelleux)	2018	39 €
Sancerre, Tournebride, Vincent Gaudry	2018	42 €
Pouilly Fumé, D. et D. Pabiot	2018	49 €

#### Vin rouge / *Red wine*

L'Instant Rouge, Vignoble Berthier	2018	22 €
Sancerre, Vincengetorix, Vincent Gaudry	2018	44 €





## MILLÉSIME

### LA VALLÉE DU RHONE

#### Vin blanc / *White wine*

Viognier des Collines Rhodaniennes, Dom. Pichon	2017	33 €
Crozes-Hermitage, La Matinière, Ferraton	2017	33 €
Condrieu, Caresse, Dom. Pichon	2018	99 €

#### Vin rouge / *Red wine*

Crozes Hermitage, Les Calendes, Ferraton	2017	40 €
Vacqueyras, Fruit Sauvage, Clos de Caveau	2017	42 €
Saint Joseph, Dom. Pichon	2018	45 €
Cornas, Allégorie, Dom. Pichon	2018	69 €
Côte Rotie, Rozier, Dom. Pichon	2018	99 €

### LA BOURGOGNE

#### Vin blanc / *White wine*

Bourgogne Aligoté, Dom. Bersan	2018	27 €
Saint Bris, Sauvignon, Dom. Bersan	2018	31 €
Pernand Vergelesses, Pierre Bourée Fils	2017	79 €
Puligny Montrachet, Le trezin, Dom. D'Ardhuy	2018	119 €
Corton Charlemagne Grand Cru, Dom. D'Ardhuy	2014	159 €

#### Vin rouge / *Red wine*

Bourgogne Côte-d'Or, Dom. D'Ardhuy	2017	34 €
Ladoix, Dom. D'Ardhuy	2017	45 €
Savigny premier cru, Dom. D'Ardhuy	2016	60 €
Marsannay, Es Chezots, Jean Fournier	2017	69 €
Marsannay, Es Chezots, Jean Fournier	2016	72 €
Marsannay, Es Chezots, Jean Fournier	2014	75 €
Clos des Langres, Monopole, Dom. D'Ardhuy	2015	85 €
Gevrey Chambertin, Clos de la justice, Pierre Bourée Fils	2015	99 €





## MILLÉSIME

### LE BORDELAIS

#### Vin blanc / *White wine*

Château Saint Robert, Graves 2016 29 €

#### Vin rouge / *Red wine*

La Marotte, Cuvée du Comptoir, Côtes de Bordeaux, Thienpont 2018 20 €

Les Vacances de Mr Merlot 2018 27 €

Château Le Puy, Cuvée Emilien, Côtes de Francs 2016 54 €

Château Ormes de Pez, Saint Estephe 2015 79 €

### LA PROVENCE ET LE LANGUEDOC

#### Vin rosé / *Rosé wine*

La Tournée, Ferraton (Rhône) 2018 18 €

Lampe de Meduse, Chateau Sainte Roseline (Côtes de Provence) 2018 36 €

#### Vin blanc / *White wine*

La Tournée, Ferraton 2018 18 €

#### Vin rouge / *Red wine*

La Tournée, Ferraton 2018 18 €

Abbaye de Valmagne, Comte de Turenne Coteaux du Languedoc 2016 37 €

Lauraire des Lys, Khalkhal-Pamies, Minervois 2014 49 €

### VIN DE FRANCE

#### Vin rouge / *Red wine*

*Sud-Ouest* - Villa de Cocagne, Lionel Osmin and Cie 2018 25 €

### VINS DU MONDE

#### Vin rouge / *Red wine*

*Espagne* - Costers Del Segre DO, Danaus 2018 29 €

*Argentine* - Reserva Pinot Noir, Domaine Bousquet 2017 44 €

*Argentine* - Gaia Red Blend, Domaine Bousquet 2017 44 €

*Italie* - Fattorie Melini, Governo Toscana IGT, "Lilium", Toscana 2016 51 €

#### Vin blanc / *White wine*

*Espagne* - Costers Del Segre DO, Petit Siós 2018 29 €