



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

Melon Charentais en fines lamelles, Jambon de Savoie, sablé au Parmesan et basilic thaï. **13 €**

Charentais Melon in thin strips, regional ham, Parmesan shortbread and thai basil.

Tomates de couleurs, mousse de burrata, pesto basilic, focaccia. **14 €**

Tomatoes, burrata mousse, basil pesto, focaccia.

Betteraves confites en carpaccio, chèvre frais, framboise et aneth. **14 €**

Confit Beetroot carpaccio, fresh goat cheese, raspberry and dill.

Saumon gravlax, crème wasabi, pickles de légumes, blinis. **18 €**

Gravlax salmon, wasabi cream, vegetable pickles, blinis.





LES PLATS - MAIN COURSES

Le Vina Burger, frites et salade. <i>Vina Burger, French fries and green salad.</i>	18 €
Salade Caesar Vina Annapurna. <i>Vina Annapurna Caesar salad.</i>	21 €
Tartare de Bœuf au couteau, herbes fraîches, frites et salade. <i>Beef Tartar, French fries and green salad.</i>	21 €
Filet de truite de l'Ain à la plancha, légumes de saison, bouillon mélisse citronnelle. <i>Trout cooked "à la plancha", seasonal vegetables, lemon balm and lemongrass broth.</i>	24 €
Poitrine de cochon confite 7H, caviar d'aubergine à la menthe, crème de noisettes, légumes de saison. <i>Confit Pork breast, eggplant caviar with mint, hazelnuts cream, seasonal vegetables.</i>	25 €
Thon mi-cuit, mariné aux épices Thaï et snacké à la plancha, purée carottes gingembre, chou Pak-Choi. <i>Semi-cooked tuna, marinated in Thai spices and snacked "à la plancha", mashed carrots and ginger, Pak-Choi cabbage.</i>	26 €
Faux filet de bœuf, champignons des bois, pommes de terre en persillade, jus au serpolet. <i>Beef tenderloin, wild mushrooms and potatoes with parsley, wild thyme sauce.</i>	29 €





LES DESSERTS - *DESSERTS*

Ardoise de fromages affinés. <i>Cave-matured cheeses.</i>	10 €
Mousse de maïs au caramel beurre salé, crème glacée cacahuète. <i>Salted butter caramel corn mousse, peanut ice cream.</i>	9 €
Mi-cuit au chocolat noir, crème glacée vanille. <i>Dark chocolate fondant, vanilla ice cream.</i>	9 €
Fraise au basilic comme une tartelette, sorbet citron vert et crème vanille. <i>Chef tartlet made with Strawberry and basil, lime sorbet and vanilla cream.</i>	9 €
Baba au Rhum, crémeux vanille chocolat blanc, confit et sorbet à l'abricot. <i>Rum Baba with white chocolate and vanilla cream, apricot sorbet.</i>	10 €





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

