



LA FORMULE DU JOUR / TODAY'S MENU - 18.50 €*

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 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 filet de poulet ou poisson.
Accompagné de frites ou légumes ou risotto de crozets et maïs.

*Beef steak or chicken breast or fish.
With French fries or vegetables or risotto and corn.*

DESSERTS / DESSERTS

2 boules de glace ou salade de fraise, sablé breton.
2 scoops of ice cream or strawberry salad with Breton shortbread.





LES ENTRÉES - STARTERS

- Œuf bio poché, poivron confit à l'huile de menthe poivrée,
gaspacho de petits pois **13 €**
Poached organic egg, candied pepper in peppermint oil, green pea gazpacho
- Nem de Pormonier au reblochon, lentilles vertes du Puy et livèche,
émulsion au lard de Colonnata **14 €**
*Pormonier Nem with reblochon, green lentils from Puy and Liveche herbs,
Colonnata bacon emulsion*
- Tomates de couleurs, mousse de burrata, pesto basilic, focaccia **15 €**
Tomatoes, burrata mousse, basil pesto, focaccia
- Saumon gravlax, betteraves confites, pickles de légumes et framboise **18 €**
Gravlax Salmon, candied beetroots, pickled vegetables and raspberries





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

Dos de Cabillaud poché à l'huile d'olive, moules et jus safrané, 24 €
fenouils confits et croquants
Cod fillet poached in olive oil, mussels and saffron juice, candied and crunchy fennel

Pavé de truite à la plancha, légumes de saison, 24 €
bouillon verveine citronnelle
Trout cooked a la Plancha, seasonal vegetables, lemon verbena broth

Poitrine de cochon confite 7h, laquée d'épices douces, 25 €
courgettes et condiment menthe, pistache
7h confit pork belly, lacquered with sweet spices, seared zucchini with mint and pistachio

Faux filet de bœuf en tataki mariné soja, gingembre, 25 €
edamame, galettes de riz croustillantes et pickles de légumes
Tataki fillet of beef marinated in soy, ginger, edamame, crispy rice cakes and vegetable pickles

 Risotto de Crozet au Cèleri, légumes de saison, 18 €
bouillon verveine citronnelle
Crozet risotto with Celery, seasonal vegetables, lemon verbena broth





LES DESSERTS - *DESSERTS*

- Fraises au serpolet et vinaigre balsamique, sablé breton, crème glacée à l'huile d'olive **9 €**
Strawberry with serpolet herbs and balsamic vinegar, shortbread from Brittany Region, olive oil ice cream
- Tatin de pommes, caramel beurre salé, glace vanille **9 €**
Tatin tart, salted butter caramel, vanilla ice cream
- Baba au Rhum, crémeux vanille chocolat blanc, confit et sorbet à l'abricot **10 €**
Rum Baba with white chocolate and vanilla cream, apricot sorbet
- Rocher chocolat praliné Noisettes, glace à la crème fraîche d'Isigny **10 €**
Chocolate and hazelnut ball with ice cream from Isigny town





SODAS & EAUX - SODAS & WATERS

Sirops à l'eau / <i>Fruit Syrup</i>	2 €
Evian, Badoit, 33 cl	3 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, 33 cl	4 €
Sprite, 33 cl	4 €
Orangina, 25 cl	4 €
Schweppes Premium Mixer Tonic Original	4.50 €
Schweppes Premium Mixer Ginger Ale	4.50 €
Schweppes Premium Mixer Ginger Beer	4.50 €
Red Bull, 25 cl	5 €
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>	
Evian / Badoit / San Pellegrino, 75 cl	5 €

LES BOISSONS CHAUDES - HOT DRINKS

	EXPRESSO	DOUBLE
Café (Mexique, Pur Arabica, Bio)	2.50 €	4 €
Décaféiné	2.50 €	4 €
Noisette	3 €	
Grand crème	5 €	
Chocolat chaud / <i>Hot Chocolate</i>	5 €	
Latte Macchiato	5 €	
Cappuccino	5 €	
Café viennois	6 €	
Grog	7 €	
Irish Coffee	10 €	

LES THÉS & INFUSIONS - TEAS & HERBAL INFUSIONS

Thé & Infusions	5 €
<i>Tea & Herbal infusions</i>	
Thés : Noir Ceylan O.P., Noir Grand Earl Grey, Noir Fruits Rouges, Vert Sencha, Vert à la Menthe, Blanc Rose Litchi. <i>Teas: Ceylan O.P., Grand Earl Grey, Red Fruits, Green Sencha, Green Mint, White Rose & Litchi</i>	
Tisanes : Verveine, Menthe Poivrée, Camomille, Tilleul. <i>Herbal infusions: Verbena, Peppermint, Camomile, Lime Flower.</i>	



SANS ALCOOL FROID - COLD MOCKTAIL

HOME MADE ICE TEA

7 €

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

LES COCKTAILS

Les Spritz

10 €

Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, eau gazeuse)

Fiorente Spritz (Fiorente - liqueur de fleur de sureau, Prosecco, eau gazeuse)

June Spritz (June, Prosecco, eau gazeuse)

Americano - Martini rouge, Campari, eau gazeuse

10 €

Négroni - Martini rouge, Campari, Gin, eau gazeuse

12 €

Moscow Mule - Vodka, jus de citron vert, Schweppes Premium Ginger Beer

12 €

Pornstar Martini - Vodka, liqueur de vanille, jus de passion

12 €

Mojito - Rhum Trois Rivières Cuvée spéciale Mojito, citron vert, cassonade, menthe fraîche, eau gazeuse

12 €

Caïpirinha - Cachaça, citron vert, cassonade

12 €

Carribbean Color - Rhum ambré, jus de citron vert, Schweppes Premium Ginger Ale

12 €

Espresso Martini - Vodka, Kalhua, sucre

12 €

Chartreusito - Chartreuse verte, jus de citron vert, Schweppes Premium Tonic

12 €





LES BIÈRES - BEERS

1664: Pression France, Blonde, 25 cl	4 €
Nonne IPA, 33 cl	5 €
Blonde american Pale ale Sutter Mille "Les mousses du Dahu", 33 cl	6 €
Blanche Ballandaz "Les mousses du Dahu", 33 cl	6 €

LES APÉRITIFS & PORTOS

Ricard, 3 cl	5 €
Martini Bianco, Bitter, Dry, Rosso, 6 cl	5 €
Suze, 6 cl	5 €
Campari, 6 cl	6 €
Kir, 15 cl	7 €
Porto Niepoort white, 8 cl	11 €

LES EAUX DE VIE, 4 CL

Eau de vie Framboise, Poire ou Mirabelle	7.50 €
Calvados Grand Solage	12 €
Cognac Hennessy VS	12 €
Cognac Baron Otard VS	16 €
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 RHUMS, 4 CL

Barcardi Carta Oro	10 €
Barcardi 8 ans	13 €
Bumbu XO	15 €

LES TEQUILAS, 4 CL

Patron XO Café	11 €
Casamigos Tequila	15 €
Patron Platinum Triple distillation	28 €

LES GINS, 4 CL

Bombay Sapphire	10 €
G Vine	10 €
Citadelle Gin: France	12 €
Monkey 47: Allemagne	14 €

LES VODKAS, 4 CL

Ciroc	11 €
Grey Goose : France	12 €
Poire ou Melon / <i>Pear or Melon</i>	

LES WHISKIES, 4 CL

Johnnie Walker Red, Ecosse: Blend	10 €
Jameson: Irlande	12 €
Johnnie Walker Black 12 ans, Ecosse: Blend	15 €
Nikka Coffey Grain Single Grain: Japon	16 €
Woodford Reserve: Kentucky, bourbon	18 €

LES SUPPLÉMENTS SOFT

Schweppes Premium Mixer Tonic Original	3 €
Soda	3 €
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>Espagne</i> - Costers Del Segre DO, Petit Siós	2018	4.50 €
Chignin, Vieilles Vignes, D. et D. Berthollier	2016	6 €
Saint-Bris, Domaine Bersan	2018	8 €
Vin rouge / Red wine - 15 cl		
L'Instant Rouge, Vignoble Berthier	2018	4.50 €
Villa de Cocagne, Lionel Osmin and Cie	2018	6 €
Chautagne, Fleur de Pinot, Maison Perrier	2018	7 €
Vin rosé / Rosé wine - 15 cl		
Bacchus, Château Bacchus, Tournier	2018	4.50 €
Minuty Prestige, Château Minuty	2018	6.50 €
Les Champagnes - 15 cl		
Henriot, Brut	N.M	12 €
Henriot, Rosé	N.M	13 €

