



Annarpurna Lounge


LUNCH MENU



LES ARDOISES | BOARDS

Guacamole de montagne aux agrumes, gressins 	20€
Mountain guacamole with citrus fruit and breadsticks	
Crudités, “cervelle de canut” 	25€
Raw vegetables, “cervelle de canut”	
Croque-tartines à la truffe noire, jambon et fromage d'Alpage “Croque-tartines” with black truffle, ham and local cheese	35€
Truite fumée, pommes de terre à l’huile	35€
Smoked trout, marinated potatoes	
Pâté croûte de Lionel	35€
Lionel’s Pâté Croûte	
Charcuteries de montagne et pickles	35€
Local charcuteries with pickles	



Caviar Ossetra Tsar Imperial - Maison PETROSSIAN (50g)	205€
Caviar Ossetra Tsar Imperial - Maison PETROSSIAN (50g)	
Jambon 100% Ibérique “Pata Negra” – TORRENCINAS	105€
100% Iberian Ham “Pata Negra” – TORRENCINAS	


 Plat végétarien ou avec option végétarienne possible, à préciser à la commande
Vegetarian dish or with vegetarian option possible to be specified at order

LES SALADES | SALADS

Verte, huile d'olive et citron 	20€
Green salad with olive oil and lemon	
Mixte, mesclun d'hiver et crudités et vinaigrette balsamique 	30€
Mixed with raw vegetables and balsamic dressing	
Caesar, volaille, anchois et Tomme de Savoie 	40€
Chicken Caesar salad, anchovies and local cheese	

LES POTAGES | POTAGES

Velouté de légumes, crème fumée 	30€
Vegetables soup of the day, with smoked cream	
Consommé de volaille au persil 	35€
Chicken broth, with parsley	

 Plat végétarien ou avec option végétarienne possible, à préciser à la commande
Vegetarian dish or with vegetarian option possible to be specified at order

LES TAGLIATELLES ET RISOTTOS | TAGLIATELLES AND RISOTTOS

Au beurre, à la crème, à la napolitaine 🌿 With butter or cream or neapolitan sauce	30€
Aux fromages d'Alpage, à la bolognaise ou à la carbonara With local cheese or bolognese or carbonara sauce	35€
À la truffe noire 🌿 With black truffle	70€

LES SANDWICHES | SANDWICHES

Accompagné de pommes frites et de salade verte
Served with french fries and green salad


Club sandwich, volaille fermière, bacon et pain rustique Club sandwich with chicken, bacon and rustic bread	40€
Guédille de homard et mayonnaise épicée Lobster roll and spicy mayonnaise	55€
Le RDV Burger, raclette fumée, bacon, sauce moutardée au boeuf, ou volaille, ou poisson, ou oeuf 🌿 RDV's Burger, smoked raclette, bacon, mustard sauce with beef, or chicken, or fish, or egg	45€

🌿 Plat végétarien ou avec option végétarienne possible, à préciser à la commande
Vegetarian dish or with vegetarian option possible to be specified at order

LES GRILLADES | GRILLED FOOD


Filet de poisson, de boeuf ou de volaille, chimichurri de montagne 55€
Filet of fish, or beef, or chicken, mountain chimichurri

LES ACCOMPAGNEMENTS | SIDES

Purée de pomme de terre, pomme frite, riz blanc, 10€
tagliatelle au beurre ou salade verte 
Mashed potatoes, french fries, white rice, butter tagliatelle
or green salad

LA TRUFFE | TRUFFLE

Melanosporum (au gramme) 10€

 Plat végétarien ou avec option végétarienne possible, à préciser à la commande
Vegetarian dish or with vegetarian option possible to be specified at order

LES FROMAGES | CHEESE

Cave à fromage de Bernard MURE-RAVAUD  35€
Bernard's MURE-RAVAUD cheese selection

LES PATISSERIES | PASTRY

La pâtisserie française  20€
French pastry

Crème brûlée vanille  20€
Vanilla crème brûlée

Coeur coulant chocolat Gianduja  20€
Melting Gianduja chocolate cake

Glaces et Sorbets (1 boule)  5€
Ice cream and sorbet

Faisons connaissance !

En début de repas, nous vous remercions de nous préciser
toutes éventuelles formes d'intolérance, d'allergies ou spécificités de régimes alimentaires.

Let's meet !

Please let us know before your order if you have specific dietary or allergies.

Origine viande • France
Prix nets, taxes et service compris

Meat origin • France
Net prices, taxes and service included