

Room Service



PETIT-DÉJEUNER DISPONIBLE EN ROOM SERVICE DE 7H À 12H
BREAKFAST AVAILABLE ON ROOM SERVICE FROM 7AM TO 12PM

Des frais de service de 15€ s'appliqueront à chaque commande de room service.
A 15€ tray charge applies for every order.

CARTE DISPONIBLE DE 12H À 23H
MENU AVAILABLE FROM 12PM TO 11PM

Des frais de service de 15€ s'appliqueront à chaque commande de room service passée entre 07h et 18h, et s'élèveront à 20€ pour celles passées entre 18h et 07h.
A service charge of €15 will apply to all room service orders placed between 07am and 6pm, increasing to €20 for orders placed between 6pm and 07am.

CARTE DE NUIT DISPONIBLE DE 23H À 7H,
SUR UNE SÉLECTION DE PLATS ☞
NIGHT MENU AVAILABLE FROM 11PM TO 7AM,
ON A SELECTION OF DISHES ☞

Des frais de service de 20€ s'appliqueront à chaque commande de room service.
A 20€ tray charge applies for every order.

COMMANDE DE BOISSON
DRINK ORDER AVAILABLE WITH ROOM SERVICE



Des frais de service de 5€ (Boissons non alcoolisées et boissons chaudes) et 15€ (Boissons alcoolisées) s'appliqueront à chaque commande de room service.
A tray charge of €5 (Non-alcoholic beverages and hot drinks) and €15 (Alcoholic beverages) will apply to each room service order.

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

Let's meet !
Please let us know before your order if you have specific dietary or allergies.

ANNAPURNA LOUNGE

LES HORS D'OEUVRES | HORS D'OEUVRES

Guacamole de brocolis aux agrumes 	20€
Broccoli guacamole with citrus	
Crudités, « cervelle de canut » 	25€
Raw vegetables, “cervelle de canut” cheese	
Charcuteries de montagne et pickles	35€
Mountain charcuterie with pickles	
Truite fumée, citron et crème fumée	35€
Smoked trout, lemon and smoked cream	
Pâté-Croûte de Lionel, Championnat du Monde Sélection France 2025	40€
Lionel's Pâté-croûte, World championship France selection 2025	

Jambon 100% Ibérique « Pata Negra » – Maison TORRENCINAS	55€
100% Iberian ham “Pata Negra” - Maison TORRENCINAS	
Caviar Ossetra Tsar Imperial (50g) - Maison PETROSSIAN, crème fraîche et blinis	205€
Caviar Ossetra Tsar Imperial (50g) - Maison PETROSSIAN, cream and blinis	



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 🌿 🌙 Green salad with olive oil and lemon	20€
Mixte, mesclun d'hiver et crudités 🌿 Winter mixed green salad, with raw vegetables	30€
Folie bergère, grenailles rôties, lard confit et chèvre frais 🌿 Folie bergère, roasted potatoes, confit bacon and fresh goat cheese	30€
Caesar, volaille, anchois et Tomme de Savoie Caesar salad, poultry, anchovies and Tomme de Savoie cheese	40€

LES POTAGES | POTAGES

Velouté de légumes d'hiver, crème fumée 🌿 🌙 Winter vegetables velouté, smoked cream	25€
Consommé de volaille au persil 🌿 Poultry consommé with parsley	30€

🌿 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 | TAGLIATELLE AND RISOTTOS

Au beurre, à la crème, à la napolitaine 🍷 ☾ With butter or cream or neapolitan sauce	25€
Aux fromages d'Alpage, 🍷 ☾ à la bolognaise ou à la carbonara ☾ With Alpine cheeses or bolognese or carbonara sauce	30€
Aux truffes noires 🍷 With black truffles	45€
Aux truffes blanches 🍷 With white truffles	90€

LES SNACKS | SNACKS

Accompagnés de pommes frites et de salade verte
Served with French fries and green salad


Croque-Truffe Parisien, jambon et fromages d'Alpage 🍷 Parisian truffle Croque-Monsieur, ham and Alpine cheeses	35€
Club sandwich, volaille et lard 🍷 ☾ Club sandwich, poultry and bacon	40€
Fish & Chips « à la Française », sauce gribiche Fish & Chips “French style”, gribiche sauce	40€
Burger de l’Annapurna, lard, raclette fumée, sauce moutardée 🍷 Annapurna burger, bacon, smoked raclette cheese, mustard sauce	45€
Guédille de homard et mayonnaise épicée Lobster roll and spicy mayonnaise	55€

🍷 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 SIGNATURES DE LA TABLE | SIGNATURE CREATIONS FROM LA TABLE

Saumon de Fontaine, crozets et jus d'oseille Brook Trout, crozets and sorrel juice	45€
Poulette « Forestière », pommes de terre, champignons au vin jaune Poultry “Forestière”, roasted potatoes, mushrooms with vin jaune	45€

LES ACCOMPAGNEMENTS | SIDES

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

LA TRUFFE | TRUFFLE

Melanosporum (au gramme)	5€
Magnatum (au gramme)	15€



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 | CHEESES

Cave à fromages de Bernard MURE-RAVAUD 🍷🍷 Bernard's MURE-RAVAUD cheeses selection	30€
--	-----

LES PÂTISSERIES | PASTRY

Salade de fruits de Savoie 🍷🌙 Savoie fruit salad	20€
Crème brûlée vanille 🍷🌙 Vanilla crème brûlée	20€
Cœur coulant chocolat Gianduja 🍷🌙 Melting cake with Gianduja chocolate	25€
Glaces et sorbets (1 boule) 🍷🌙 Ice cream and sorbet	5€
La pâtisserie française 🍷🌙 French pastry	20€

Faisons connaissance !

En début de repas, nous vous remercions de nous préciser
toute éventuelle forme d'intolérance, d'allergie ou de régime alimentaire spécifique.

Let's meet !

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

service continu de 12h00 à 23h00

🌙 : de 23h00 à 7h30 en room service .

Continuous service from 12:00 PM to 11:00 PM

🌙 : from 11:00 PM to 7:30 AM via room service.

Origine viande • France
Prix nets, taxes et service compris

Meat origin • France
Net prices, taxes and service included