

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, 205€
crème fraîche et blinis

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

LES POTAGES | POTAGES

Velouté de légumes d'hiver, crème fumée	⌚	25€
Winter vegetables velouté, smoked cream		
Consommé de volaille au persil	⌚	30€
Poultry consommé 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 | 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 épiceée
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 	10€
Mashed potatoes, french fries, white rice, butter tagliatelle or green salad	

LA TRUFFE | TRUFFLE

Melanoporum (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