

LE WYN

STEAKHOUSE GRILLE

LES RAVIOLES DU MOMENT 13€

Chaque jour profitez d'une suggestion proposée par le chef [selon l'humeur].

LES ENTRÉES

	 LA PETITE	 LA GRANDE
LA CÉSAR PALACE 7€ 13€ Salade, Croûtons, Parmesan, Poulet Grillé, Noix de Cajou, Sauce César		
LA VEGETABLE 7€ Soupe de Légumes du moment		
LE MAGURO 9€ Tartare de Thon Rouge, Huile de Sésame, Vinaigre de Yuzu, Gingembre et Graines de Sésame		
L'ALASKA 8€ Gravelax de Saumon, Salade		

LES POKE BOWLS

LA FARMER 13€ Poulet parfumé aux Épices douces, Tomates, Oignons Rouges, Carottes, Chou rouge, Salade, Brocolis, Ebli	
L'ALOHA 14€ Crevettes, Ananas, Avocat, Concombre, Chou Chinois, Mangue, Fèves, Radis ronds, Quinoa	
LA NORWAY 15€ Saumon mariné, Céleri, Carottes, Chou rouge, Pois Gourmands, Salade et Riz parfumé	

MENU ENFANT

Avec 1 boule de glace offerte

LE BABY BURGER 10€ Steak Haché, Fromage, Frites	
LE CHICKEN 10€ Filet de Poulet Pané, Frites	

LES BURGERS & HOT DOG

Chacun de nos Burgers et Hot Dog sont accompagnés d'un épi de maïs et de frites

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE 3€

	 SIMPLE	 DOUBLE
LE HOT DOG ORIGINAL 12€ Saucisse de Francfort, Oignons, Cheddar		
LE WYNER 16€ 23€ Steak Haché, Tomates, Bacon, Salade, Cheddar, Crème Bacon, Cornichons, Pain Brioché Maison		
LE BISON 19€ Steak Haché de Bison, Salade, Tomates, Oignons rouges, Vieux cheddar, Sauce Moutarde et Thym		
L'ASIAT' 16€ 23€ Steak Haché, Salade, Tomates, Carottes, Soja, Oignons rouges, Poivrons, Cheddar, Sauce Aigre Douce		
LE NORMAND 16€ 23€ Steak Haché, Salade, Tomates, Oignons blancs, Pommes Golden, Camembert, Sauce Calvados		
LE CHICKEN 16€ 23€ Filet de Poulet mariné, Salade, Tomates, Oignons rouges, Sauce Barbecue		

LES VIANDES

Chacune de nos viandes est accompagnée d'une garniture au choix :
Frites - Pommes Grenaille - Pomme de terre au four - Epinard à la crème
Purée de légumes du moment.

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE 3€



LES RIBS CARAMELISÉS - Origine France	14€	20€
Viande de Porc Marinée, Sauce Barbecue, Épis de Maïs		
DUCK & CO - Origine France		20€
Magret de Canard mariné, Sauce Calvados, Épis de Maïs		
LA MICKEY LAMB - Origine UK		21€
Souris d'Agneau 7 heures Épi de maïs		
LE TASTY BEEF (200^{GR}) - Origine UK	21€	
Bavette Aberdeen Angus, Épis de maïs		
LE FILET O'BEEF (250^{GR}) - Race Montbéliarde Origine France ...	28€	
Filet de Boeuf, Épis de Maïs		
LA TEXANE (300^{GR}) - Race Montbéliarde Origine France	25€	
Entrecôte, Salade, Épis de Maïs		
LA KANSAS (300^{GR}) - Origine France	26€	
Côte de Veau, Épi de maïs		
LA ROYALE BONES (1,2^{HG}) - Origine Montbéliarde	70€	
Côte de Bœuf, Os à Moelle, Salade, Épis de Maïs, pour 2 personnes		
LE NEW-YORK (180^{GR}) - Race Charolaise Origine France		20€
Tartare de Bœuf coupé au couteau, Sauce Tartare Maison, Salade		

SAUCE AU CHOIX

Moutarde et thym
Béarnaise
Tartare
Barbecue
Calvados
Porto
Aigre Douce

SAUCES SUPPLÉMENTAIRES 2€

LES VIANDES D'EXCEPTION

VENREDI - SAMEDI - DIMANCHE

Tous les weekends
le chef vous propose
une viande d'exception

LES NON VIANDES



Accompagnés de Frites



LE FISH & CHIPS	18€
Cabillaud Frais, Pâte à Beignet, Frites, Salade, Sauce Tartare	
LE MAGURO	19€
Tartare de Thon Rouge, Huile de Sésame, Vinaigre de Yuzu, Gingembre et Graines de Sésame	
L'ALASKA	18€
Gravelax de Saumon, Pommes de terre Charlotte, Crème d'Aneth et Échalote	

LES FROMAGES & DESSERTS

LA PLANCHA DU COIN	7€	LE RED HUT - Clafoutis aux Fruits rouges	7€
Tomme de Savoie, Reblochon, Margériaz		LE JACKSON - Brownie aux éclats de Noisettes	
LE QUÉBEC - Brioche façon Pain perdu au Sirop d'Érable ..	7€	LE CHICAGO - Cheese Cake Citron	
LE CHESTNUT CAKE - Moelleux à la Châtaigne	7€	L'AL CAPONE - Tiramissu au Nutella	

BOULES DE GLACE



Cookie Dough
Crème Glacée Vanille avec des Morceaux de Pâte à Cookie aux Pépites de Chocolat

Peanuts Butter
Crème Glacée au Beurre de Cacahuète avec des Morceaux de Pâte au Beurre de Cacahuète enrobés de Cacao

Chocolate Brownie
Crème Glacée au Chocolat avec des Morceaux de Brownie

Fairly Nuts
Crème Glacée Caramel, avec une Sauce Caramel et des Pépites aux Amandes

ARTISAN GLACIER
GLACIER
PERRIÈRE

vanille
café
citron jaune
Cranberry bergamote
Fraise
framboise
mangue
myrtille

AVENUE DU PETIT PORT, 74940 ANNECY-LE-VIEUX

WWW.WYNRESTAURANT.FR

