

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 THAÏ Soja, Pouces de Bambous, Menthe, Coriandres Hachées, Cacahuètes, Salade, Crevettes Cuites	7€	13€
LA CÉSAR PALACE Salade, Croûtons, Parmesan, Poulet Grillé, Noix de Cajou, Sauce César	7€	13€
LA PINEAPPLE Crevettes, Poivrons, Ananas, Raisins Secs, Sauce Cocktail, Riz Madras	7€	13€
LA MOZZA'TO Salade Roquette, Tomates à l'Ancienne, Mozzarella di Bufala, Pesto, Copeaux de Parmesan	7€	13€

LES VIANDES FROIDES

Accompagnées de Frites 

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE 4€

LE CARPACCIO 2 Tranches de Carpaccio de Boeuf, Roquettes, Capres à Queue, Parmesan, Pesto, Zestes de Citons	16€
LE NEW-YORK (180^{GR}) - Charolaise Origine France Tartare de Bœuf coupé au couteau, Sauce Tartare Maison, Salade	20€

MENU ENFANT



Avec 1 boule de glace offerte

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

LES BURGERS

Chacun de nos Burgers sont accompagnés d'un Épis de Mais et d'une Garniture au choix

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE 4€

	 SIMPLE	 DOUBLE
LE WYNER Steak Haché, Tomates, Bacon, Salade, Cheddar, Crème Bacon, Cornichons, Pain Brioché Maison	16€	23€
L'ITALIEN Steak Haché, Tomates, Salade Roquette, Basilic Frais, Mozzarella, Coppa, Sauce Gorgonzola, Pain Brioché Maison	16€	23€
L'IBERIQUE Steak Haché, Sauce Chorizo, Oignons Rouges, Tomates, Mauchego [Fromage de Brebis Espagnol], Pain Brioché Maison	16€	23€
LE SO SCOTISH Tomates, Salade, Oignons Rouges, Steak Angus, Sauce Blue Stilton, Moutarde, Salade, Pain Brioché Maison	16€	23€
LE CHAROLAIS IS BACK Tomates, Salade, Oignons Rouges, Cheddar Fumé, Steak Charolais, Sauce Poivre, Pain Brioché Maison	16€	23€



Garnitures : Frites ou Ramequin d'Épinard



LES VIANDES

Chacune de nos Viandes sont accompagnées d'une Garniture :
Pommes Grenailles, Ratatouilles, Papillote de Pommes de Terre au Four



LES RIBS CARAMELISÉS - Origine France	14€	20€
Viande de Porc Marinée, Sauce Caramel Beurre Salé, Épis de Maïs		
DUCK & CO - Origine France		20€
Magret de Canard, Sauce Citron Vert Ananas, Épis de Maïs		
LE TINY LAMB - Origine Ireland		18€
Côtes d'Agneaux, Jus au Romarin, Épis de Maïs		
LE TASTY BEEF (200^{GR}) - Origine UK	20€	
Onglet Buche de Boeuf, Épis de Maïs		
LE FILET O'BEEF (250^{GR}) - Simmental Origine Allemagne	25€	
Filet de Boeuf, Épis de Maïs		
LA TEXANE (380^{GR}) - Simmental Origine Allemagne	25€	
Entrecôte, Salade, Épis de Maïs		
LA TEXANE BLACK EDITION (380^{GR}) - Angus UK	30€	
Entrecôte Angus, Salade, Épis de Maïs		
LA ROYALE BONES (1,2^{HG}) - Origine Montbéliarde	70€	
Côte de Bœuf, Os à Moelle, Salade, Épis de Maïs, pour 2 personnes		

SAUCE AU CHOIX

Béarnaise

Barbecue

Poivre

Blue Stilton

SAUCES SUPPLÉMENTAIRES 2€

LES NON VIANDES



Accompagnés de Frites



LE FISH & CHIPS	18€
Cabillaud Frais, Pâte à Beignet, Frites, Salade, Sauce Tartare	
LE STOCKHOLM	22€
Tartare de Saumon coupé au Couteau, Salade Roquette, Avocat, Citron Vert	

LES FROMAGES & DESSERTS

THE FROMAGE - S ^t Marcellin	7€	LE CARTOON'S - Profiterolles Ben & Jerry's	7€
LA PLANCHA DU COIN	7€	LE JACKSON - Brownies au Chocolat	7€
Tomme de Savoie, Reblochon, Margèriaz		LE CHICAGO - Cheese Cake Citron	7€
L'ARIZONA - Pana Cotta selon l'Humeur	7€	LE HOT HEAD - Crème Brûlée selon l'humeur	7€
L'HAWAÏËN - Salade de Fruits de Saison	7€	LE RASPBERRY - Riz Lily Rose Framboise	7€

BOULES DE GLACE  3€  5€  7€



HIOSQUE

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



Abricot Romarin - Casis - Passion - Melon - Citron Vert - Café - Vanille

AVENUE DU PETIT PORT, 74940 ANNECY-LE-VIEUX

WWW.WYNRESTAURANT.FR

