

SOUPE DU JOUR 20€

Soup of the day

A PARTAGER/TO SHARE

NEMS DE VOLAILLE A LA CORIANDRE ET MENTHE 35€

Chicken nems with coriander and mint

TEMPURA DE CREVETTES, 42€

SAUCE AIGRE ET DOUX

Prawns tempura with sweet and sour sauce

SAUMON FUMEE ET SES TOASTS 42€

Smoked salmon with toast

GYOZA AUX VOLAILLES OU LEGUMES SAUCE THAI 37€

Chicken Gyoza or with vegetables and Thai sauce

BOULETTE DE POULPE TAKOYAKI 30€

Takoyaki octopus balls

SALADES / SALAD

BURRATA (TOMATE FRAICHE ET CONFITE, PESTO, 32€
ROQUETTE)

Burrata (Fresh tomatoes, pesto, rocket salad)

POKE BOWL AU SAUMON OU VEGAN 32€

Salmon poke bowl or vegan

SALADE COBB (SALADE, TOMATES, POULET, AVOCAT, 37€
ŒUFS, OIGNONS, LARDON)

Cobb salad (lettuce, tomatoes, chicken, avocado, onions, hard boiled eggs, bacon)

SALADE CESAR POULET OU GAMBAS 34€

(SALADE ROMAINE, PARMESAN, CROUTONS & ANCHOIS)

Chicken or prawns Ceasar salad (romaine lettuce, parmesan, croutons & anchovies)

OMELETTE ET ACCOMPAGNEMENT 28€

NATURE, FINES HERBES, CHAMPIGNONS, FROMAGE, JAMBON
BLANC

Nature, Herbs, Mushrooms, Cheese or white ham.

BUN BAO CHAMPIGNON TERIYAKI 28 €

Teriyaki mushrooms BUN BAO

ESCARGOTS XXL DE BOURGOGNE EN PERSILLADE 32€

DE 6 PIECES

Snails XXL from Bourgogne (6 pieces)

MEZZE: LABNEH/ HOUMOUS/ TZATZIKI 26€

Mezze : Labneh/ Hummus/ Tzatziki

CREME DE RICOTTA A LA TRUFFE, PAIN DE CAMPAGNE GRILLE 29€

Truffle ricotta cream, grilled farmhouse bread



AVOCAT TOAST AU SAUMON FUME 38€

(FROMAGE FRAIS, AVOCAT, ROQUETTE, TOMATES CONFITES, PAVOT)

Smoked salmon and avocado toast

(cottage cheese, avocado, rocket salad, preserved tomatoes and poppy)

SALADE DE LANGOUSTINES (CONDIMENT CROQUANT, 46€
MAYONNAISE TOM YAM A L'HUILE VERTE, TREVISE, PICKLES)

Crunchy condiment, mayonnaise, green oil TOM YAM, trevise and pickles

Crayfish salad

(Crunchy condiment, mayonnaise, green oil TOM YAM, trevise and pickles)

LES PÂTES

PENNE BOLOGNAISE, CARBONARA, NAPOLITAINE 30€

Bolognese, carbonara or Napolitan sauce

PENNE A LA TRUFFE NOIRE 60€

Black truffle penne

CRUDO

TARTARE DE BOEUF A L'ITALIENNE Italian Beef Tartare	40€
TIRADITO DE SAUMON, CITRON VERT Salmon tiradito, lime	35€
CEVICHE DU MOMENT Ceviche of the moment	38€
LES 6 HUITRES SPECIALES DE CLAIRE DE CHEZ POGET (CONDIMENT ET PAIN TOASTE) The 6 special Claire Oysters from POGET (Condiment and toasted bread)	35€
TATAKI DE THON MARINE MI CUIT Half cooked and marinated tuna tataki	42€

POISSONS / FISH

SOLE MEUNIERE OU GRILLEE Sole "Meuniere" or grilled	65€
FILET DAURADE GRILLEE AU FENOUIL SEC, FEUILLES DE CITRONIER Grilled Sea Bream with fennel and lemon tree leaf	42€
TENTACULE DE POULPE GRILLES Grilled Octopus tentacles	46€

DESSERTS

PATISSERIE DU JOUR Pastry of the day	25€
PROFITEROLES CACAO VANILLE, CACAHUETES CAMELISEES Cacao and vanilla profiterole with caramelised peanuts	
CREME BRULEE AUX ZESTES D'AGRUMES, MADELEINE AU MIEL Citrus « crème brûlée », citrus zest with honey « madeleine »	
MOUSSE CHOCOLAT GRAND MERE, BISCUIT MOELLEUX PERLES CRAQUANTES Grand mother's chocolat mousse, fluffy biscuit with crunchy pearls	
MI CUIT 70% CACAO, CREME ANGLAISE VANILLE « MI CUIT » 70% cacao, vanilla « crème anglaise »	
CREME GLACEE ET SORBET Ice cream and sorbet	
ASSIETTE DE FRUITS FRAIS Fresh fruits plate	

VIANDES / MEAT

PLUMA IBERIQUE Iberian pPluma	36€
ENTRECOTE BLACK ANGUS GRILLE Grilled Black Angus Entrecote	58€
CARRE D'AGNEAU EN PERSILLADE Rack of Lamb with parsley	48€
SUPREME DE VOLAILLE AU THYM Chicken supreme with thym	42€
RIBS CAMELISES Caramelised Ribs	30€

Nos viandes sont accompagnées d'une sauce aux choix :

Sauce Chimichurri, sauce forestière, sauce béarnaise, sauce au poivre

Our meats are served with different sauces :

Chimichurri sauce, « Forestière » sauce, « Béarnaise » sauce, Pepper sauce

L'incontournable cheeseburger du Lana gratiné au beaufort et reblochon

The unmissable LANA's cheeseburger with beaufort and reblochon

ACCOMPAGNEMENT / SIDES

Riz Daawat, frites,
salade vert, pommes de terre
grenailles, poele haricots verts
persillées, légumes du moment,
purée de pommes de terre,
truffe avec supplément

**Daawat rice, fries,
Green salad, baby potatoes,
green beans
with parsley, vegetables of the
moment, mash potatoes and
truffle with supplement**