



LA TABLE DU LANA

SOUPE DU JOUR 20 €
Soup of the day

A PARTAGER / TO SHARE

NEMS DE VOLAILLE A LA CORIANDRE ET MENTHE <i>Chicken nems with coriander and mint</i>	35 €	BUN BAO CHAMPIGNON TERIYAKI <i>Teriyaki mushrooms BUN BAO</i>	28 €
TEMPURA DE CREVETTES, SAUCE AIGRE ET DOUX <i>Prawns tempura with sweet and sour sauce</i>	42 €	ESCARGOTS XXL DE BOURGOGNE EN PERSILLADE DE 6 PIECES <i>Snails XXL from Bourgogne (6 pieces)</i>	32 €
SAUMON FUMEE ET SES TOASTS <i>Smoked salmon with toast</i>	42 €		
GYOZA AUX VOLAILLES OU LEGUMES SAUCE THAI <i>Chicken Gyoza or with vegetables and Thai sauce</i>	37 €		

SALADES / SALAD

BURRATA (TOMATE FRAICHE ET CONFITE, PESTO, ROQUETTE) <i>Burrata (Fresh tomato, pesto, rocket)</i>	32 €	AVOCAT TOAST AU SAUMON FUME (FROMAGE FRAIS, AVOCAT, ROQUETTE, TOMATES CONFITES, PAVOT) <i>Smoked salmon and avocado toast (cottage cheese, avocado, rocket salad, preserved tomatoes and poppy)</i>	38 €
POKE BOWL AU SAUMON OU VEGAN <i>Salmon poke bowl or vegan</i>	32 €		
SALADE COBB (SALADE, TOMATES, POULET, AVOCAT, ŒUFS, OIGNONS, LARDON) <i>Cobb salad (lettuce, tomatoes, chicken, avocado, onions, hard boiled eggs, bacon)</i>	37 €		
SALADE CESAR POULET OU GAMBAS (SALADE ROMAINE, PARMESAN, CROUTONS & ANCHOIS) <i>Chicken or prawns Ceasar salad (romaine lettuce, parmesan,</i>	34 €		

OMELETTE ET ACCOMPAGNEMENT

NATURE, FINES HERBES, CHAMPIGNONS, FROMAGE, JAMBON BLANC
Plain, Herbs, Mushrooms, Cheese, Cooked Ham

LES PÂTES

28 €	PENNE BOLOGNAISE, CARBONARA, NAPOLITAIN, PESTO <i>Bolognese, carbonara, Napolitan sauce or pesto</i>	30 €
	PENNE A LA TRUFFE NOIRE <i>Black truffle penne</i>	60 €

CRUDO

TIRADITO DE SAUMON, CITRON VERT <i>Salmon tiradito, lime</i>	35 €
CEVICHE DU MOMENT <i>Ceviche of the moment</i>	38 €
TATAKI DE THON MARINE MI CUIT <i>Half cooked and marinated tuna tataki</i>	42 €

VIANDES / MEAT

ENTRECOTE BLACK ANGUS GRILLE <i>Grilled black angus entrecote</i>	58 €
SUPREME DE VOLAILLE AU THYM <i>Chicken supreme thyme</i>	42 €
RIBS CARMELISES <i>Caramelised Ribs</i>	30 €
L'INCONTOURNABLE CHEESEBURGER DU LANA GRATINE AU BEAUFORT ET REBLOCHON <i>The unmissable Lana's cheeseburger with beaufort and reblochon</i>	60 €

POISSONS / FISH

SOLE MEUNIERE OU GRILLEE <i>Sole "Meunier" or grilled</i>	65 €
FILET DAURADE GRILLEE AU FENOUIL SEC, FEUILLES DE CITRONIER <i>Grilled Sea Bream with fennel and lemon tree leaf</i>	42 €
TENTACULE DE POULPE GRILLES <i>Grilled Octopus tentacles</i>	46 €
POISSON DU JOUR <i>Fish of the day</i>	42 €

Nos viandes sont accompagnées d'une sauce aux
choix :
Sauce béarnaise, sauce au poivre

*Our meats are served with different sauces :
« Béarnaise » sauce, Pepper sauce*

ACCOMPAGNEMENT / SIDES

Le premier inclus dans le prix du plat principal, le second avec un supplément de 20€
The first included in the price of the main course, the second with an extra charge of 20€

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

DESSERTS

PATISSERIE DU JOUR <i>Pastry of the day</i>	25 €
PROFITEROLES CACAO VANILLE, CACAHUETES CARMELISEES <i>Cacao and vanilla profiterole with caramelised peanuts</i>	25 €
CREME BRULEE À LA VANILLE , MADELEINE AU MIEL <i>Vanilla crème brûlée with honey « madeleine »</i>	25 €
MOUSSE CHOCOLAT GRAND MERE, 66% CACAO <i>Grand mother's chocolat mousse, 66% Cacao</i> MI CUIT 70% CACAO, CREME ANGLAISE VANILLE <i>« MI CUIT » 70% cacao, vanilla « crème anglaise »</i>	25 €
ASSIETTE DE FRUITS FRAIS <i>Fresh fruits plate</i>	25 €
CREME GLACEE ET SORBET <i>Ice cream and sorbet</i>	16 €

