



LA TABLE DU LANA

SOUPE DU JOUR 20 €
Soup of the day

A PARTAGER / TO SHARE

GUACAMOLE D' AVOCAT, CHIPS DE POLENTA 30 €
Avocado Guacamole, chips of polenta

NEMS DE GAMBAS À LA CORIANDRE ET MENTHE 48€
Shrimp or chicken nems with coriander and mint

TEMPURA DE CREVETTES, SAUCE AIGRE ET DOUX 45 €
Prawns tempura with sweet and sour sauce

SAMOUSSA CROUSTILLANTS DE LANGOUSTINES AU GINGEMBRE 50 €
crispy Scampi samosas with ginger

GYOZA AU POULET OU LÉGUMES SAUCE THAI 37 €
Chicken Gyoza or with vegetables and Thai sauce

PLANCHE DE CHARCUTERIE SAVOYARDE 30 €
Savoyard cured meats platter

ASSIETTE DE FROMAGES SAVOYARDE 30 €
Savoyard cheese selection

TACOS: TARTARE DE THON AVOCAT 38€

WASABI PONZO
Tacos with Tuna Tartare, Avocado, Wasabi & Ponzu

SALADES / SALAD

TOMATES CERISES MARINÉES BURRATINA SAUCE BASILIC 30 €
Burratina with marinated cherry tomatoes, Basil sauce

SALADE MIXTE (SUCRINE, CAROTTES, OIGNONS, CHAMPIGNONS, AVOCATS, TOMATES, VINAIGRETTE BALSAMIQUE) 35 €
Mixed Salad: baby gem lettuce, carrots, onions, mushrooms, avocado, tomatoes, with balsamic vinaigrette

SALADE COBB (SALADE, TOMATES, POULET, AVOCAT, ŒUFS, OIGNONS, LARDON) 38 €
Cobb Salad, with Chicken, Avocado, Eggs, Tomatoes, Onions, and Crispy Bacon

SALADE CÉSAR POULET OU GAMBAS (SALADE ROMAINE, PARMESAN, CROUTONS & ANCHOIS) 38 €
Caesar Salad with Chicken or Prawns: crisp lettuce, Parmesan shavings, croutons & anchovies

SALADE DE BOEUF MARINÉ PAPAYE VERTE ET SESAME 40 €
Marinated Beef Salad with Green Papaya and Sesame

OMELETTE ET ACCOMPAGNEMENT

NATURE, FINES HERBES, CHAMPIGNONS, FROMAGE, JAMBON BLANC 28 €
Plain, Herbs, Mushrooms, Cheese, Cooked Ham

LES ENTREES / STARTERS

LA TRADITIONNELLE SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE AUX FROMAGES DE SAVOIE 30 €
Traditional onion soup gratinated with Savoy cheese

BOUILLON DE POULE VERMICELLE, VOLAIL LE 25 €
Chicken broth with Vermicelli Pasta

SASHIMI DE SERIOLE MARINE TRUFFE YUZU 60 €
Sashimi of Amberjack, Marinated Truffle and Yuzu

FOIE GRAS DE CANARD CUIT AU TORCHON 45 €
Duck Foie Gras cooked

RAVIOLIS DE VOLAILLE DANS UN BOUILLON SICHUAN CITRONNELLE 38€
Poultry Ravioli in a Sichuan Lemongrass Broth

LES PÂTES

LINGUINE OU COQUILLETTE SAUCES: BOLOGNAISE, CARBONARA, NAPOLITAINE AUX FROMAGES ALPINS 35 €

Bolognese, carbonara, Napolitan and with Alpine cheeses sauce

AVEC SUPPLEMENT TRUFFE 60 €
With Truffle

LINGUINES AU SAUMON ET HERBES 45 €
Linguines with Salmon and herbs

VÉGÉTAL

DAHL DE LENTILLE <i>Slow-Cooked Lentil Dahl</i>	40 €
AUBERGINE MARINÉE DASHI, POIVRON ÉPICÉ <i>Dashi-Marinated Eggplant, accompanied by Spiced Bell Pepper</i>	30€
SALADE CONCOMBRE SMASH EPICÉE <i>Spicy Smash Cucumber Salad</i>	30€
SPRING ROLL VÉGÉTARIEN , SAUCE THAIE <i>Fresh Vegetable Spring Rolls served with Thai Dipping Sauce</i>	25€
KIMCHI DE LEGUMES AU GOCHUJANG <i>Vegetable Kimchi in Gochujang Sauce</i>	25€

LES CLASSIQUES / THE CLASSICS

SOURIS D'AGNEAU CONFITE AU SERPOLET <i>lamb shank confit with thym</i>	45 €
PALERON DE BŒUF CONFIT <i>Slow-Cooked Beef Chuck</i>	45 €
FILET BOEUF AU POIVRE FLAMBÉ AU COGNAC <i>Beef Fillet with Peppercorn Sauce, Flambéed with Cognac</i>	58€
MIGNON DE VEAU ROTI AU THYM <i>Roasted Veal Tenderloin with Thyme</i>	50€

LES PLATS / MAIN DISHES

ENTRECOTE BLACK ANGUS GRILLÉ <i>GRILLÉ black angus entrecote</i>	68€
SUPREME DE VOLAILLE AU THYM <i>Chicken supreme thyme</i>	45 €
SOLE MEUNIÈRE OU GRILLÉE <i>Sole Meunière or Grilled</i>	70 €
POISSON DU JOUR <i>Fish of the day</i>	45 €
PAVE DE SAUMON MI CUIT SAUCE VIERGE <i>Cooked salmon steak with virgin sauce</i>	40 €
LE TRADITIONNEL HAMBURGER, FRITES <i>Traditional Hamburger and fries</i>	50 €
L'INCONTOURNABLE CHEESEBURGER DU LANA GRATINÉ AU BEAUFORT ET REBLOCHON <i>The unmissable Lana's cheeseburger with beaufort and reblochon cheese</i>	60 €

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 , frites, brocolis, poele haricots verts persillées,
legumes du moment, gratin de croset et courge butternut au beaufort, purée de pommes de terre truffe avec supplément

Rice, fries, broccolis, green beans with parsley, vegetables of the moment, croset gratin, mash potatoes and truffle with supplement

