



LE SAINT NICOLAS

Salade savoyarde du Lana (mesclun, copeaux de Beaufort, œuf mollet frit, lardons, noix) 70 €

Salade savoyarde du Lana (mesclun, copeaux de Beaufort, œuf mollet frit, lardons, noix)

LES ENTRÉES STARTERS

Soupe à l'oignon gratinée au Beaufort 30 €
Onion soup with Beaufort cheese

Poêlée de cuisses de grenouilles en persillade 39 €
Pan fried frog legs with parsley and garlic

LES PLATS MAIN COURSES

Poisson du jour 48 €
Fish of the day

Pizza Lana 34 €
Oignon confit, viande de grison, dent du chat, comté, beaufort, abondance, reblochon
Red onion, Grison meat, dent du chat cheese, comté cheese, beaufort cheese and abondance cheese, reblochon

SPÉCIALITÉS LOCALES LOCAL SPECIALTIES



La fameuse tartiflette au Reblochon fermier, salade de Mesclun 38 €
Our famous Tartiflette with farm Reblochon cheese, served with mesclun salad



La raclette traditionnelle ou chèvre *Minimum 2 personnes / people*
Traditional raclette or goat cheese raclette

Charcuterie et condiments, pommes de terre en robe des champs chaudes, salade verte 95 €
Served with lettuce, warm baked Potatoes, cold meats and condiments

*Prix 2 personnes
Price 2 people*



La Pierrade du Lana (Bœuf, Canard, Veau, Volaille) 135 €
Pommes sautées ou gratin de crozets, salade verte
*Lana stone grill (Beef, Duck, Veal, Chicken)
Served with lettuce and roasted potatoes or crozet pasta gratin*



La croziflette nature ou à la truffe 38€ - 65 €
Croziflette - plain or with truffle



LES FONDUES CHEESE FONDUE

★ Minimum 2 personnes
2 people minimum

★ Prix 2 personnes
Price 2 people



Aux quatre fromages locaux 95 €
With four local cheeses

Fromages & truffe 150 €
Truffle & cheeses

Aux morilles 125 €
With morel mushrooms



Charcuterie et condiments, croutons, salade verte
(Deuxième planche de charcuterie incluse)
Served with lettuce, croutons, cold meats and condiments (Second cold meat board included)

Nos fondues peuvent être servies sans alcool
All our fondues can be served without alcohol

SUPPLÉMENTS EXTRAS

Planche de charcuterie - *Cold Meat Board* 20 €
Assiette de viande - *Meat Plate* 20 €
Garnitures - *Side dish* 15 €



LA CARTE DES DESSERTS DESSERT MENU

25 €

Dessert du Jour
Dessert of the Day

Crème brûlée à la Vanille, gousse de Madagascar
Madagascar Vanilla Crème Brûlée

Baba tradition au rhum brun, chantilly, coulis mangue et citron vert
Classic sponge cake in dark rum, served with whipped cream and tropical fruit coulis

Fondant au chocolat Pur Caraïbes 66% cacao, crème anglaise vanillée
Chocolate fondant with 66% Pure Caribbean cocoa, Vanilla-flavored crème anglaise

Tartelette norvégienne meringuée, marmelade d'orange
Norwegian meringue tartlet with orange marmalade

Vacherin glacé aux fruits exotiques
Exotic fruit frozen vacherin



Pour nos pensionnaires et demi-pensionnaires nous appliquons une remise de 50% sur ces tarifs
For our full board & half board guests 50% discount applied on those prices

