



LA TABLE DU LANA

ENTREES / STARTERS

SOUPE DU JOUR <i>Soup of the day</i>	15€	SALADE GRECQUE, FETA, OLIVES <i>Greek salad, feta, olives</i>	28€
SALADE DE QUINOA AUX CONDIMENTS D'UNE NIÇOISE <i>Quinoa salad, Nice-Style vegetables</i>	28€	CEVICHE DE SAUMON A LA TRUFFE <i>Truffled salmon ceviche</i>	38€
SALADE DU LANA SALADE, ŒUF MOLLET, BEAUFORT, NOIX ET LARDONS <i>Lana salad (lettuce, poached egg, slices of Beaufort cheese, walnuts & diced bacon)</i>	28€	TATAKI DE THON AU SESAME <i>Tuna tataki with sesame seeds</i>	32€
SALADE COBB SALADE, TOMATES, POULET, AVOCAT, ŒUFS, OIGNONS, LARDONS <i>Cobb salad (lettuce, tomatoes, chicken, avocado, onions, hard boiled eggs, diced bacon)</i>	32€	TOMATES CERISES MARINEES, MOZZARELLA BURRATINA & SAUCE BASILIC <i>Marinated cherry tomatoes, Burratina mozzarella & basil sauce</i>	32€
SALADE CESAR POULET OU GAMBAS ROMAINE, PARMESAN, CROUTONS & ANCHOIS <i>Chicken or prawns Caesar salad (romaine lettuce, parmesan, croutons & anchovies)</i>	32€		

OMELETTES / OMELETS

25€

A VOTRE CONVENANCE / *Omelet of your choice:*

NATURE, AUX FINES HERBES OU AU FROMAGE <i>Plain, with herbs or cheese</i>		SAVOYARDE LARDONS, BEAUFORT, POMMES DE TERRE, OIGNONS <i>Local recipe</i>	
COMPLETE (JAMBON, FROMAGE, CHAMPIGNONS) <i>Complete (ham, cheese, mushrooms)</i>		Bacon, Beaufort cheese, potatoes, onions	

PATES & RISOTTO / PASTA & RISOTTO

LINGUINE, PENNE BOLOGNAISE, CARBONARA, NAPOLITAINE, PESTO <i>Bolognese, carbonara, Neapolitan or pesto sauce</i>	28€	RISOTTO CARNAROLLI LIE AU PARMESAN OU AUX LEGUMES <i>Carnarolli risotto with parmesan or vegetables</i>	32€
LES PATES OU RISOTTO AUX TRUFFES <i>Pasta or risotto with truffles</i>	49€	COQUILLETES JAMBON & TRUFFE <i>Ham & truffle shell pasta</i>	45€

POISSONS / FISH

FILETS DE SOLE ROTIES AUX EPICES TANDOORI. RIZ DAAWAT <i>Roasted sole filets seasoned with tandoori spices. Daawat rice</i>	46€	POISSON DU JOUR SERVI AVEC SES LEGUMES <i>Fish of the day served with vegetables</i>	45€
LES NOIX DE SAINT JACQUES AUX SENTEURS DES SOUS-BOIS TRUFFES, CHAMPIGNONS SAUVAGES AUX CHATAIGNES <i>Truffled scallops, wild mushrooms & chestnuts</i>	42€	DOS DE CABILLAUD DEMI-SEL CUIT EN VAPEUR, SAUCE VIERGE AUX LEGUMES <i>Steamed brined cod fish served with Virgin sauce.</i>	45€

VIANDES / MEATS

ENTRECOTE A LA PLANCHA, COPEAUX DE PARMESAN, POMMES SAUTEES <i>Grilled rib-eye steak, parmesan shavings, sauteed potatoes</i>	38€	L'ESCALOPE DE VEAU A LA MILANAISE, FRITES <i>Veal Milanese served with French fries.</i>	50€
SUPREME DE VOLAILLE FERMIERE ROTI AU THYM, LEGUMES <i>Farm chicken breast roasted with thyme served with mashed potatoes</i>	39€	COTES D'AGNEAU GRILLEES AU THYM, GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE AU JUS CORSE <i>Grilled lamb chops seasoned with thyme, potato gnocchi, gravy</i>	45€
L'INCONTOURNABLE CHEESEBURGER DU LANA GRATINE AU BEAUFORT ET REBLOCHON <i>Lana cheeseburger with Reblochon cheese, French fries</i>	45€		

GARNITURES / GARNISHES

TOUS NOS POISSONS ET NOS VIANDES SONT SERVIS AVEC UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX : POMMES SAUTEES, PUREE DE POMME DE TERRE, POEELE DE LEGUMES, POMMES FRITES
All of our fish and meat dishes are served with the garnish of your choice: Sautéed potatoes, mashed potatoes, seasonal vegetables, French fries

Garniture supplémentaire / *Extra Garnish* 18€

DESSERTS

RELIGIEUSE VANILLE ET AMANDES, SAUCE ET CROUSTILLANT CHOCOLAT <i>« Religieuse cake » puff pastry stuffed with vanilla & almond. Chocolate sauce</i>		BRIOCHE PERDUE AUX AGRUMES FRAIS, CAMEL ACIDULE <i>Brioche French toast, citrus fruits & tangy caramel</i>	23€
LE TIRAMISU ITALIEN, PUR ARABICA ET AMARETTO <i>Traditional Tiramisu, pure arabica & Amaretto</i>		LA TARTELETTE MONT BLANC, CONFITS DE MARRON ET CASSIS <i>« Mont Blanc tart », chestnut confit & blackcurrant</i>	
LE MILLEFEUILLE PRALINE ET CHOCOLAT ROSES DES SABLES FEUILLANTINE <i>Chocolate & praline Millefeuille, Crispy « Rose des Sables »</i>			