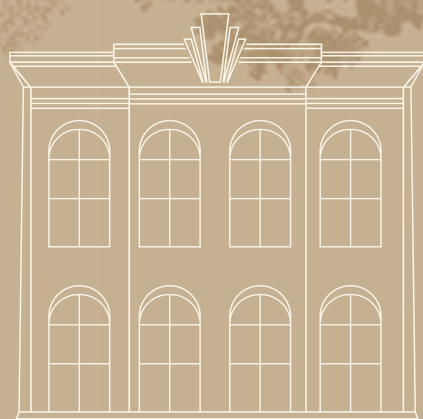




LANA

BRASSERIE BELLE ÉPOQUE



LANA
BRASSERIE BELLE ÉPOQUE

Lana est née du désir de faire vivre un certain art de recevoir. Celui des maisons où l'élégance se ressent dans les attentions, où une table se prépare avec soin et où le plaisir d'accueillir donne à chaque moment sa saveur.

Dans l'esprit des grandes brasseries parisiennes, nous avons imaginé un lieu d'exception où l'on vient célébrer une occasion, retrouver un visage aimé ou simplement goûter le bonheur d'être ensemble. La cuisine y fait honneur aux saveurs familières, à ces plats qui éveillent un souvenir et donnent envie de partager.

Puis le repas se prolonge, les conversations s'animent, et l'on se surprend à oublier l'heure.

C'est ainsi que nous rêvons Lana : une maison que l'on découvre un jour, et que l'on est heureux de retrouver.

Bienvenue au LANA...

SÉLECTION LANA

Les assiettes qui disent tout de Lana : la braise, la truffe et le geste de la grande brasserie. À commander les yeux fermés.

Suprême de poulet à la Parisienne

Jus corsé & maïs crémeux

240

Tagliata de bœuf Grande Maison

Espuma de pommes de terre & jus
de bœuf truffé

420

Saint-Pierre à la truffe

Émulsion à la truffe noire & jus de
cuisson réduit

360

Pizette au saumon

Saumon cru & huile de truffe sur
pâte croustillante

180

Pizette aux champignons truffés

Duxelles, parmesan & truffe noire
sur pâte croustillante

180

Pizette au thon rouge

Thon rouge cru & mayonnaise à la
truffe sur pâte croustillante

180

POUR COMMENCER

Huîtres de Dakhla les 6 • les 12 145 • 280

Mignonnette à l'échalote, citron de Marrakech

Burrata crémeuse des Pouilles 170

Tomates cerise, basilic & focaccia au romarin, crème balsamique ou pesto maison

Vitello tonnato traditionnel 220

Sauce crémeuse au thon, fleurs de câpres & basilic

Terrine de foie gras maison 240

Chutney de saison & pain toasté

Cœur de saumon fumé 180

Crème citronnée, blinis tièdes

CRUDOS

Carpaccio de bar 190

Huile d'olive vierge, jus de citron, basilic & piment fort

Tataki de thon rouge 190

Sauce ponzu à la truffe

Carpaccio de bœuf 190

Roquette, copeaux de parmesan, huile d'olive citronnée, pesto maison ou crème balsamique



CAVIAR LIANOZOFF

SIBERIEN

30 g 1 050

50 g 1 650

OSSETRA ROYAL

30 g 1 450

50 g 2 450

LES SALADES

La Belle Niçoise 140

Thon, œufs de caille, haricots verts, pommes nouvelles, tomates de couleurs, poivron rouge, olives taggiasche & anchois

La César

Parmesan, œufs de caille, anchois, tomates cerises & croûtons dorés

Poulet grillé 160 Gambas 190 Mixte · poulet & gambas 220

Le Homard Riviera 260

Cœur de laitue, avocat, tomates cerises, vinaigrette maison & piment d'Espelette

La Méditerranéenne 180

Quinoa aux herbes, tomates de couleurs, concombre, feta, raisins secs & vinaigrette

NOS SANDWICHS

Lana, mon amour 220

Pain bretzel artisanal, filet de bœuf grillé, brie truffé maison, comté, oignons confits, mayonnaise à la truffe, roquette & cornichons

Les mini-burgers de Lana 180

Bœuf Angus, cheddar affiné, sauce maison ou sauce truffée

Servi avec des frites fraîches

PÂTES & RISOTTOS

Pappardelle Lana 190

Pappardelle faites maison, sauce San Marzano, fior di latte, parmesan & basilic

Supplément burrata 65

Spghettini al limone 180

Huile d'olive, ail confit, piment d'Espelette & jus de citron

Spaghetti pomodoro ou arrabbiata 180

Sauce tomate San Marzano, basilic frais & parmesan · relevée au piment pour l'arrabbiata

Cannellonis gratinés 220

Ragoût de veau mijoté & parmesan

Raviolis à la truffe noire & stracciatella 290

Crème de parmesan Reggiano, jus de veau réduit & copeaux de parmesan

Linguine au homard 450

Bisque corsée, tomates cerises & basilic

Risotto crémeux aux gambas géantes 280

Tiger prawns, bisque de crustacés & citron

Risotto signature aux cèpes 240

Roquette & parmesan

LA MARÉE

Belle sole entière 380

Grillée ou meunière

Filet de bar rôti 340

Écrasé de pommes de terre, citron confit & harissa maison

Saint-Pierre à la plancha 260

Beurre citronné aux câpres

Saint-Pierre à la truffe 360

Émulsion à la truffe noire & jus de cuisson réduit

LES VIANDES

L'Entrecôte maturée Belle Époque 310

Grillée à la braise, beurre maison & frites fraîches

Filet de bœuf poêlé 330

Jus corsé au poivre mignonnette

Tagliata de bœuf Grande Maison 420

Espuma de pommes de terre & jus de bœuf truffé

Côte de veau 500 g 480

Jus réduit à la sauge & beurre noisette · deux garnitures & deux sauces

Scaloppine de veau al limone 260

Jus citronné, câpres & sauge

Côtelettes d'agneau au thym 280

Sauce chimichurri

Suprême de poulet à la Parisienne 240

Jus corsé & maïs crémeux

Nos poissons et nos viandes sont accompagnés de la garniture de votre choix

GARNITURES supplément

Frites maison	60
Purée façon Robuchon	60
Écrasé de pommes de terre au citron confit	60
Jardinière de légumes	60
Mesclun de salade	60
Coquillettes comté & parmesan	60
Purée à la truffe	80
Coquillettes truffées comté & parmesan	80

SAUCES supplément

Pesto	40
Chimichurri	40
Béarnaise	40
Au poivre	40
Roquefort	40
Aux champignons	40
Crème balsamique	40

Supplément foie gras 100

Prix en dirhams · Taxes incluses