



MENU DU MARCHÉ

DU LUNDI AU VENDREDI

UNIQUEMENT LE MIDI

Lunch from Monday to Friday

Entrée – Plat ou Plat – Dessert 26€

Starter - Main course or Main course – Dessert

Entrée – Plat – Dessert 30€

Starter - Main course – Dessert

Plat unique 20€

Main course

VINS SEMAINE

Wines of the week

Selon l'inspiration et les arrivages

1 verre - 8€

2 verres - 12€

MENU LÔNA 54€/personne

LÔNA MENU

DÉCOUVREZ NOTRE MENU SIGNATURE LONA.

Experience LÔNA's signature dishes.

TIRADITO DE MAIGRE

OU

CECINA KALIOS

Stone bass tiradito

or

beef carpaccio

ENTRECOTE DE COCHON

OU

FILET DE MAIGRE

OU

RIGATONI A LA TRUFFE

Roasted pork rib-eye steak

or

Stone bass fillet

or

Truffled cream Rigatoni

MOUSSE CHOCOLAT BLANC & FRAISE

OU

CRÈME BRULÉE AUX AGRUMES

White chocolate mousse & strawberries

or

Agrums crème brulée

VINS AU VERRE 12cl

BULLES

Crémant de Savoie - Domaine Vendange - 12€

NM Champagne - Brut Maison Lallier - 17€

NM Champagne - Petite Fleur - Brut Rosé Fleur de Miraval - 20€

VINS ROSÉS

AOP Côtes-de-Provence « Prestige » Château Minuty - 10€

VINS BLANCS

IGP Côtes de Gascogne Domaine Laffite - 8€

AOP Jacquère - Domaine Vendange - 9€

AOP Saint Véran – Antonin Point 10€

AOP Pouilly Fumé - Domaine de Breugnon - 14€

AOP Pouilly Fussy 1er Cru Henri de Villamont - 18€

VINS ROUGES

AOP - Graves Château - Beauregard Ducasse - 9€

AOP Mondeuse - "Le Coz" Domaine Vendange - 9€

AOP Sancerre - Domaine des Tayaux - 10€

AOP Hautes-Côtes de Nuits - Domaine Grangier- 14€

AOP Savigny les Beaune « Les Gollardes » Domaine du Prieuré - 17€

OUVERT 7/7 JOURS OPEN 7 DAYS A WEEK

Tous les jours: 12h à 14h et 19h à 22h

Everyday: 12 PM to 2 PM & 7 PM to 10 PM

Bar ouvert tous les jours: 8h à 23h

Bar open Everyday – 8 AM to 11 PM

Annecy

Prix nets TTC, service inclus. La liste des allergènes est disponible auprès de nos équipes. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prices are inclusive of VAT, service included. The list of allergens is available upon request from our team. Excessive alcohol consumption is harmful to health, please drink responsibly.

L’ALCHIMIE DU LAC
ET DES MONTAGNES

Une carte locale et de saison,
librement twistée par le chef
Juan Arbelaez

ENTRÉES

PIKILIA Tarama, tzatziki, houmous & pain pita Tarama , tzatziki, hummus & pita bread	16€
---	-----

GASPACHO DE TOMATES ET TARTINE DE MOZZA 13€ Gaspacho de tomates au Xérès, huile de basilic, tartine de mozzarella frottées à l'ail et piment Tomato gazpacho with sherry vinegar, basil oil & toasted mozzarella bread rubbed with garlic and chili	
--	--

CALAMARS À LA PLANCHA Oignons confits & pesto Plancha-grilled squid, confit onions & pesto	16€
---	-----

TIRADITO DE MAIGRE Leche de yuzu, céleri branche, citron vert, oignons rouges, coriandre & poudre d’hibiscus Stone bass tiradito – yuzu leche de tigre, celery, lime, red onion, coriander & hibiscus powder	18€
---	-----

PASTEQUE FUMEE & BURRATA Pastèque fumée au Mibrasa, burrata des pouilles, vinaigrette à la pistache, salicorne et huile de basilic Smocked watermelon (Mibrasa charcoal oven), Aulian burrata, pistachio vinaigrette, samphire & basil oil	18€
---	-----

GAMBAS & TRIO DE QUINOA Avocat, mangue, vinaigrette passion, basilic & coriandre King prawns with trio of quinoa – avocado, mango, passion fruit vinaigrette, basil & coriander	19€
--	-----

TARTARE D’OMBLE CHEVALIER Relish de carotte et piments rouges, fruit de la passion, gingembre, espuma citron, coriandre & algues Arctic char tartare, carrot & chilli remoulade, passion fruit, ginger, lemon espuma, coriander & seaweed	20€
--	-----

CECINA KALIOS Carpaccio de bœuf, fromage Manchego, roquette, graines de moutarde & huile d’olive Beef carpaccio, Manchego cheese, rocket salad, mustard seeds & olive oil	18€
--	-----

PLATS CÔTE DE COCHON RÔTIE Purée de celeri au miso, légumes de saison et jus de viande à la moutarde Roast pork chop – celery root purée with miso, seasonal vegetables & mustard jus	26€
--	-----

DEMI-POULET FERMIER RÔTI DESOSSÉ Huile au thym citronnée, frites et salade Deboned half roasted free-range chicken – infused lemon thyme oil, french fries & salad	30€
---	-----

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU Frites et salade Beef Tartare – french fries & salad	22€
--	-----

FILET DE MAIGRE RÔTI Fenouil braisé aux agrumes, carpaccio de courgettes, endive, tomates confites, olives noires, panko au beurre noisette Stone bass fillet, braised fennel with citrus, zucchini carpaccio, endive, semi-dried tomatoes, black olives & brown butter panko	27€
--	-----

FILET DE DAURADE GRILLE Crème de piquillos, caponata (servie tiède), salicorne & sucrine grillée Grilled sea bream, piquillo pepper cream, sicilian caponata, samphire & grilled lettuce	27€
---	-----

SMASHED CUCUMBER & CARPACCIO DE FENOUIL 18€ Concombre, avocat, carpaccio de fenouil, tahini, sésame torréfié, amandes effilées caramélisées et huile de paprika Cucumber, avocado, fennel carpaccio, tahini, roasted sesame seeds, caramelized almonds, paprika oil	
--	--

AVE CESAR Aiguillettes de poulet croustillante, parmesan, maïs, salade romaine, poitrine fumé & sauce césar au café colombien Crispy chicken, parmesan, salad, corn, smoked bacon & Colombian coffee Caesar sauce	21€
--	-----

GAMBAS & TRIO DE QUINOA Avocat, mangue, vinaigrette passion, basilic, coriandre & thym King prawns with trio of quinoa – avocado, mango, passion fruit vinaigrette, basil, coriander & thyme	26€
---	-----

GARNITURES & SAUCES

LES GARNITURES

Side Dishes

- Salade verte - Green salad
- Légumes de saison - Seasonal vegetables
- Sucrine grillée - Roasted baby romaine salad
- Pommes de terre grenailles rôties - Roasted baby potatoes
- Frites - French fries
- Garniture supplémentaire +5€ - Additional side dish +5€

LES SAUCES

- Barbecue - BBQ
- Chimichurri - Parsley and garlic sauce
- Beurre au paprika fumé - Smoked paprika butter
- Poivre - Pepper sauce
- Roquefort - Roquefort sauce
- Sauce supplémentaire +3€ - Extra sauce +3€

DISPONIBLE UNIQUEMENT LE SOIR ET
LE WEEK-END

NOS VIANDES

CUITES AU FOUR À CHARBON MIBRASA

BELLES PIÈCES Prime cuts	
PLUMA DE PORC 250g Origine Espagne — Pluma Pork, Spain origin	28€
ONGLET DE BŒUF 250g Origine Union Européenne — Beef hanger steak, EU origin	29€
ENTRECÔTE HEREFORD 350g Origine Angleterre — Rib eye Hereford, UK origin	42€

CÔTES DE BŒUF

Matûrées 5 semaines
Beef Ribs – Aged 5 weeks

NORMANDE Origine France - French origin	15€/100g
GALICE Origine Espagne - Spanish origin	20€/100g
SUGGESTION DU CHEF Nos équipes vous conseillent	<i>Prix selon arrivage</i>

FROMAGES & DESSERTS

L’ASSIETTE DE 3 FROMAGES ALAIN MICHEL Beaufort, chèvre cendré et reblochon Plate of 3 cheeses by Alain Michel Beaufort, ash-coated goat cheese and Reblochon	14€
--	-----

TIRAMISU Biscuits cuillères, namelaka chocolat blanc & crémeux café Ladyfingers, white chocolate namelaka & creamy coffee	14€
--	-----

MOUSSE CHOCOLAT BLANC & FRAISE Fraise marinée à la vanille, basilic & crumble à la vanille White choclata mousse, strawberries marinated with vanillle, basil & vanilla crumble	12€
--	-----

PROFITEROLES AU CHOCOLAT Glace vanille & coulis de chocolat chaud Chocolate fondant & vanille ice cream	12€
--	-----

CRÈME BRULÉE À LA FEVE DE TONKA Tonka bean crème brulée	12€
---	-----

TARTE À LA RHUBARBE Confit de rhubarbe, biscuit vanille amandes & glace rhubarbe Rhubarb Tart, rhubarb jam, vanilla almond biscuit & rhubarb ice cream	14€
---	-----