

ENTRÉES

PIKILIA	16€
Tarama, tzatziki, houmous & pain pita Tarama , tzatziki, hummus & pita bread	
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	16€
Oignons confits & pesto Plancha-grilled squid, confit onions & pesto	
TIRADITO DE MAIGRE	18€
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	
PASTEQUE FUMEE & BURRATA	18€
Pastèque fumée au Mibraza, burrata des pouilles, vinaigrette à la pistache, salicorne et huile de basilic Smoked watermelon (Mibrasa charcoal oven), Aulian burrata, pistachio vinaigrette, samphire & basil oil	
GAMBAS & TRIO DE QUINOA	19€
Avocat, mangue, vinaigrette passion, basilic & coriandre King prawns with trio of quinoa – avocado, mango, passion fruit vinaigrette, basil & coriander	
TARTARE D'OMBLE CHEVALIER	20€
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	
CECINA KALIOS	18€
Carpaccio de bœuf, fromage Manchego, roquette, graines de moutarde & huile d'olive Beef carpaccio, Manchego cheese, rocket salad, mustard seeds & olive oil	

PLATS

CÔTE DE COCHON RÔTIE	26€
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	
DEMI-POULET FERMIER RÔTI DESOSSÉ	30€
Huile au thym citronnée, frites et salade Deboned half roasted free-range chicken – infused lemon thyme oil, french fries & salad	
TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU	22€
Frites et salade Beef Tartare – french fries & salad	
FILET DE MAIGRE RÔTI	27€
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	
FILET DE DAURADE GRILLE	27€
Crème de piquillos, caponata (servie tiède), salicorne & sucrine grillée Grilled sea bream, piquillo pepper cream, sicilian caponata, samphire & grilled lettuce	
RIGATONI À LA TRUFFE	24€
Tartuffa, parmesan, crème et copeaux de truffe d'été Tartuffa and parmesan cream, finished with summer truffle shavings rigatoni pasta	
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	21€
Aiguillettes de poulet croustillante, maïs, parmesan, salade romaine, poitrine fumé & sauce césar au café colombien Crispy chicken, parmesan, salad, corn, smoked bacon & Colombian coffee Caesar sauce	
GAMBAS & TRIO DE QUINOA (SERVI FROID)	26€
Avocat, mangue, vinaigrette passion, basilic, coriandre & thym King prawns with trio of quinoa – avocado, mango, passion fruit vinaigrette, basil, coriander & thyme	

DISPONIBLE UNIQUEMENT LE SOIR ET LE
WEEK-END

NOS VIANDES

CUITES AU FOUR À CHARBON MIBRASA

Our meats are cooked on a MIBRASA (charcoal oven)

BELLES PIÈCES – Prime cuts

PLUMA DE PORC 250g 28€
Origine Espagne – Pluma Pork, Spain origin

ONGLET DE BŒUF 250g 29€
Origine Union Européenne – Beef Hanger Steak, EU origin

ENTRECÔTE HEREFORD 350g 42€
Origine Angleterre – Rib eye Hereford, UK origin

Nos belles pièces sont accompagnées d’une garniture et d’une sauce
Our generous cuts are served with one side dish and one sauce

CÔTES DE BŒUF – Matûrées 5 semaines

Beef Ribs – Aged 5 weeks

NORMANDE 15€/100g
Origine France - French origin

GALICE 20€/100g
Origine Espagne - Spanish origin

SUGGESTION DU CHEF *Prix selon arrivage*
Nos équipes vous conseillent

Nos côtes de bœuf sont découpées au couteau, à la minute : le poids exact ne peut être garanti
Our beef ribs are hand-cut at the time of the order : the exact weight cannot be guaranteed

Nos côtes de bœuf sont accompagnées de trois garnitures et de trois sauces
Our beef ribs are served with our three side dishes and three sauces

LAISSEZ-VOUS CONSEILLER PAR NOS ÉQUIPES
ET ALLEZ À LA RENCONTRE DE NOS CHEFS !
Let our teams advise you and come meet our Chefs!

M E N U
L Ô N A

Lôna menu

DÉCOUVREZ LES PLATS
LÔNA À TRAVERS UN MENU GOURMAND
Experience LÔNA's dishes with
a gourmet menu

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
Citrus crème brulée

PRIX

54€ / personne

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€

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 – Additional side dish +5€

LES SAUCES Sauces

Barbecue – BBQ sauce
Chimichurri Sauce persil et ail – Parsley and garlic sauce
Beurre au paprika fumé – Smoked paprika butter
Poivre – Pepper sauce
Roquefort – Roquefort sauce

Sauce supplémentaire – Extra sauce +3€

FROMAGES & DESSERTS

L'ASSIETTE DE 3 FROMAGES ALAIN MICHEL

14€

Beaufort, chèvre cendré et reblochon

Plate of 3 cheeses by Alain Michel

Beaufort, ash-coated goat cheese and Reblochon

TIRAMISU

14€

Biscuits cuillères, namelaka chocolat blanc & crémeux café

Ladyfingers, white chocolate namelaka & creamy coffee

MOUSSE CHOCOLAT BLANC & FRAISE

12€

Fraise marinée à la vanille, basilic & crumble à la vanille

White chocolate mousse, strawberries marinated with vanilla, basil & vanilla crumble

PROFITEROLES AU CHOCOLAT

12€

Glace vanille & coulis de chocolat chaud

Chocolate fondant & vanilla ice cream

CRÈME BRULÉE AUX AGRUMES

12€

Citrus crème brûlée

TARTELETTE FRAMBOISE VERVEINE

14€

Biscuit vanille, marmelade framboise, ganache verveine, framboises fraîches & sorbet citron verveine

Raspberry & Verbena Tartlet – Vanilla biscuit, homemade raspberry marmelade, verbena ganache, fresh raspberries & lemon verbena sorbet

MENU ENFANT

20€

Sirop ou jus de fruits au choix

Aiguillète de Poulet pané / Filet de Maigre / Steak Haché
& un accompagnement au choix

Boule de glace au choix / Minestrone de fruits / Mousse au
chocolat blanc



L'ALCHIMIE DU LAC
ET DES MONTAGNES

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

LONA