



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
Citrus crème brûlée

VINS AU VERRE 12cl

BULLES

NM Champagne - Brut Maison Lallier - 17€
NM Champagne - Petite Fleur - Brut Rosé Fleur de Miraval - 20€

VINS ROSÉS

2024 AOP Côtes-de-Provence « Prestige » Château Minuty - 10€

VINS BLANCS

2023 IGP Côtes de Gascogne Domaine Laffite - 8€
2023 AOP Roussette de Savoie - "Madame de M" Domaine Vendange - 9€
2023 AOC Petit Chablis Domaine Vrignaud - 10€
2023 AOP Pouilly Fumé Domaine de Breugnon - 14€
2020 AOC Pouilly Fussy 1er Cru Henri de Villamont - 18€

VINS ROUGES

2024 AOC Pic-Saint-Loup - 8€
2022 AOC Cote du Rhône – Bio Roche des Collines - 9€
2023 AOC Mondeuse – "Le Coz" Domaine Vendange - 10€
2022 AOC Hautes-Côtes de Nuits Domaine Thevenon-Le brun - 14€
2023 AOC Savigny les Beaune "Les Gollardes« Domaine du Prieuré - 18€

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



E N T R É E S	
PIKILIA Tarama, tzatziki, houmous & pain pita Tarama , tzatziki, hummus & pita bread	16€
GASPACHO DE TOMATES ET TARTINE DE MOZZARELLA 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	13€
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€



P L A T S	
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, sucrine, tomates confites, olives noires, panko au beurre noisette Stone bass fillet, braised fennel with citrus, zucchini carpaccio, lettuce, semi-dried tomatoes, black olives & brown butter panko	27€
FILET DE DAURADE Crème de piquillos, caponata sicilienne (servie tiède), salicorne & sucrine Grilled sea bream, piquillo pepper cream, sicilian caponata, samphire & grilled lettuce	27€
RIGATONI À LA TRUFFE Tartuffa, parmesan, crème et copeaux de truffe d’été Tartuffa and parmesan cream, finished with summer truffle shavings rigatoni pasta	24€
SMASHED CUCUMBER & CARPACCIO DE FENOUIL 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	18€
AVE CESAR Aiguillettes de poulet croustillante, parmesan, 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€

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	
N O S V I A N D E S	
C U I T E S A U F O U R À C H A R B O N M I B R A S A	
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	Prix selon arrivage

F R O M A G E S & D E S S E R T S	
L’ASSIETTE DE 3 FROMAGES ALAIN MICHEL Plate of 3 cheeses by Alain Michel	14€
TIRAMISU Namelaka mascarpone & crémeux café Tiramisu, mascarpone namelaka & coffee	14€
MOUSSE CHOCOLAT BLANC & FRAISE Fraise marinée à la vanille, basilic & crumble à la vanille White chocolate mousse - Strawberries marinated with vanille, basil & vanilla crumble	12€
PROFITEROLES AU CHOCOLAT Glace vanille & coulis de chocolat chaud Chocolate fondant & vanille ice cream	12€
CRÈME BRULÉE AUX AGRUMES Citrus crème brulée	12€

TARTELETTE FRAMBOISE VERVEINE 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	14€
--	-----