



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.

VELOUTE DE MAÏS

Corn soup

OU

CHICHARONNES

Fried pork belly

JOUE DE BŒUF CONFITE

Slow-cooked beef

OU

FILET DE MERLU ROTI

Roasted hake filet

OU

RIGATONI A LA TRUFFE

Truffled cream Rigatoni

TARTE TATIN AU COINGS

Quince Tatin tart, puff pastry, vanilla and tonka custard, hazelnuts

OU

PAVLOVA POIRE TONKA

Meringue, poched pears, tonka and white chocolate cream

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 Fuissé 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

AnnécY

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.



LES GARNITURES Side Dishes

LES SAUCES

NOS VIANDES

BELLES PIÈCES DE :

PLUMA DE PORC 250g	28€
---------------------------	------------

CÔTES DE BOULLE

Maturees 5
Beef Bibs - Aged 5 weeks

Beaufort, chèvre cendré et reblochon

Plate of 3 cheeses by Alain Michel
Beaufort, ash-coated goat cheese and Reblochon

TIRAMISU SIGNATURE LONA 14€

Biscuits cuilleres, namelaka chocolat blanc & cremeux cafe
Ladyfingers, white chocolate namelaka & creamy coffee

COOKIE GÉANT	12€
Glace au chocolat, glace pistache et glace vanille, saupoudré de pépites	

Glace au yaourt grec, glace pistache et glace vanille, sauce au beurre sale et miso
Giant cookie, yogurt ice cream, pistachio ice cream, vanilla ice cream, miso and salted butter sauce

PROFITEROLES AU CHOCOLAT	14€
Glace vanille & coulis de chocolat chaud	

Chou pastry, chocolate coulis & vanille ice cream

TARTE TATIN AUX COINGS, VANILLE ET FÈVE DE TONKA 12€
Coings caramélisés, feuilletage inversé, crémeux vanille & fève de tonka, poisettes

Quince Tatin tart, puff pastry, vanilla and tonka custard, hazelnuts

PAVLOVA POIRE TONKA 14€
Meringue, poire pochée aux épices, crème légère tonka & chocolat blanc, caramel de poire.

Meringue, poached pears, tonka and white chocolate cream, pear caramel