LÔNA

MENU DU MARCHE

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€

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

MENU LÔNA 54€/personne

LÔNA MENU

DÉCOUVREZ NOTRE MENU SIGNATURE LONA.
Experience LÔNA's signature dishes.

VELOUTE DE MAÏS
Corn soup
OU
CHICHARRONES
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

***

TIRAMISU SIGNATURE LONA
Ladyfingers, white chocolate namelaka & creamy coffee
OU
PAVLOVA POIRE TONKA
Meringue, poched pears, tonka and white chocolate cream

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€
AOC Saint-Véran – Antonin Point- 10€
AOP Pouilly Fumé Domaine de Breugnon - 14€
AOC Pouilly Fuissé 1er Cru Henri de Villamont - 18€

VINS ROUGES

AOC Mondeuse « Le Coz » - Domaine Vendange - 8€
AOC Graves – Château Beuregard Ducasse - 9€
AOC Sancerre – Domaine des Tayaux- 10€
AOC Saint Joseph « Reflets de Syrah » - Domaine Grangier - 14€
AOC Savigny les Beaune "Les Gollardes« Domaine du Prieuré - 18€

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 DE MEZZÉS À PARTAGER 18€
Tarama, tzatziki, houmous & pain pita
Tarama , tzatziki, hummus & pita bread

VELOUTÉ DE MAÏS RÔTI, COCO & GINGEMBRE 13€
Lait de coco, gingembre, huile pimentée & chips de panais
Corn soup, Coconut milk, ginger, chili oil & manioc crisps

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS D'AUTOMNE 17€
Girolles, shiitakés, jaune d'œuf confit, jambon de Parme
Chanterelles, shiitake, egg yolk, Parme ham

CEVICHE D'OMBLE CHEVALIER AUX AGRUMES 20€
Agrumes, pignons de pin & romarin
Arctic char ceviche, citrus, pine nuts, rosemary

CHICHARRONES DE PORC 14€
Sauce au miso blanc, yuzu, pickles de graines de moutarde, cébette brûlée
Fried pork belly, white miso sauce, yuzu, mustard seed pickles

BETTERAVE RÔTIE & BURRATA 15€
Burrata crémeuse, pomme verte, vinaigrette au vinaigre balsamique blanc & cancha croustillante
Roasted beetroot, burrata, green apple, white vinegar dressing, crispy corn

TARTARE DE THON 21€
Avocat crémeux, mayonnaise au pimentõn de la Vera, galette croustillante de riz safrané
Tuna tartare, saffron rice crisp, avocado, chili mayonnaise, daikon pickles

OEUF MAYONNAISE, PIQUILLOS & CITRON CONFIT 12€
Coulis de piquillos, sarrasin torréfié, citron confit, pickles de graines de moutarde & micro pousse de petit pois
Boiled egg, mayonnaise, piquillos coulis, buckwheat, candied lemon, mustards seed pickles, green peas sprouts

LÕNA

PLATS

SALADE CÉSAR REVISITÉE FAÇON LONA 22€
Aiguillettes de poulet croustillantes, maïs, parmesan, sucrines, poitrine fumée & sauce césar au café colombien
Crispy chicken, parmesan, salad, corn, smoked bacon & Colombian coffee Caesar sauce

RIGATONI À LA TRUFFE D'ÉTÉ 24€
Tartufata, parmesan, crème et copeaux de truffe d'été
Tartufata and parmesan cream, finished with summer truffle shavings rigatoni pasta

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU, PIQUILLOS & CÂPRES 22€
Crème de piquillos fumés, câpres frites, ciboulette et pain carasau , servi avec frites et salade
Beef Tartare, smoked piquillos cream, fried capers, chives – french fries & salad

DEMI-POULET FERMIER RÔTI DÉSOSSÉ 30€
Huile au paprika doux, frites et salade
Deboned half roasted free-range chicken – infused paprika oil, french fries & salad

MERLU RÔTI 29€
Velouté de champignons, enoki en tempura, émulsion cacio e pepe au fromage de brebis
Hake filet, mushroom cream, tempura enoki, 'cacio e pepe' emulsion

EPAULE D'AGNEAU CONFITE 32€
Purée de carottes à l'orange, gingembre et cumin, choux de Bruxelles rôtis, jus de viande et chips de panais
Slow-cooked lamb shoulder, orange and carrot purée, ginger & cumin, Brussel sprouts, meat juice, parsnip crisps

JOUE DE BŒUF FONDANTE 24€
Joue de bœuf confite, cèpes poêlés, jus de viande & galette de pomme de terre maison
Slow-cooked beef cheek, porcini mushrooms, meat juice, grated potato cake

SPAGHETTI AGLIO E OLIO, BAR ET POUTARGUE 32€
Ail, huile d'olive, tartare de bar, piment oiseau, poutargue, citron
Spaghetti pasta, garlic, olive oil, seabass tartare, red chili, bottarga, lemon

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 28€
Origine Espagne – Pluma Pork, Spain origin

ONGLET DE BŒUF 250g 29€
Origine Union Européenne – Beef hanger steak, EU origin

ENTRECÔTE HEREFORD 300g 42€
Origine Angleterre – Rib eye Hereford, UK origin

CÔTES DE BŒUF

Matûrées 5
Beef Ribs – Aged 5 weeks

NORMANDE 17€/100g
Origine France - French origin

GALICE 23€/100g
Origine Espagne - Spanish origin

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

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

COOKIE GÉANT 12€
Glace au yaourt, sauce au chocolat et sel fumé
Giant cookie, yogurt ice cream, chacolat sauce and smocked salt

PROFITEROLES AU CHOCOLAT 14€
Glace vanille & coulis de chocolat chaud
Chou pastry, chocolate coulis & vanille ice cream

LE MARRON ACIDULE 14€
Mousse marron, palet moelleux aux marrons, ganache montée vanille, gel yuzu
Chestnut and citrus, chestnut mousse, chestnut cake, vanilla cream, yuzu

PAVLOVA POIRE TONKA 12€
Meringue, poire pochée aux épices, crème légère tonka & chocolat blanc, caramel de poire
Meringue, poached pears, tonka and white chocolate cream, pear caramel