

NOS VIANDES

CUITES AU FOUR À CHARBON MIBRASA

Our meats are cooked on a MIBRASA (charcoal oven)

BELLES PIÈCES – Prime cuts

SUGGESTION DU CHEF

Nos équipes vous conseillent
Our teams can advise you

Prix selon arrivage
Price according to arrival

PLUMA DE PORC 250g

Origine Espagne – Pluma Pork, Spain origin

28€

ONGLET DE BŒUF 250g

Origine Union Européenne – Beef cutlet, EU origin

29€

ENTRECÔTE HEREFORD 350g

Origine Angleterre – Rib eye Hereford, UK origin

42€

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 (minimum 800g)

Beef Ribs – Aged 5 weeks (800g minimum)

NORMANDE

Origine France - French origin

15€/100g

GALICE

Origine Espagne - Spanish origin

20€/100g

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 POULPE OU

CEVICHE DE TRUITE

Octopus Tiradito
or
Trout Ceviche

SUPRÊME DE VOLAILLE OU

POITRINE DE COCHON CONFITE

OU RIGATONI A LA TRUFFE

Chicken Supreme
or
Slow-cooked pork belly
or
Truffle cream Rigatoni

PAVLOVA OU

MILLEFEUILLE

Pavlova
or
Millefeuille

PRIX

55€ / personne

ENTRÉES

PLATS

CHICHARRONES Poitrine de cochon confite, chimichurri, coriandre Chicharrones – pork belly, chimichurri, coriander	15€	POITRINE DE COCHON CONFITE Pommes de terre, jus au café Slow-cooked Pork Belly – potatoes, coffee jus	26€
TARAMA Huile d’olive aux herbes, tortillas Tarama – herb olive oil, tortillas	14€	SUPRÊME DE VOLAILLE Bisque, haricots verts, pommes de terre, huile infusée au piment Chicken Supreme – bisque, green beans, potatoes, chili-infused oil	27€
CEVICHE DE TRUITE Leche de livèche, gingembre, coriandre Trout Ceviche - lovage leche, ginger, coriander	17€	TARTARE DE BŒUF Glace à la moutarde, salade, frites Beef Tartare - mustard ice cream, salad, French fries	22€
TIROPITA DE REBLOCHON Pâte filo, miel, pistaches Reblochon cheese Tiropita – filo pastry, honey, pistacchio	14€	TENTACULES DE POULPE Purée de carotte, coulis de poivron & chorizo , brocolini, chips de carotte Octopus tentacles, Carrot purée, bell pepper & chorizo coulis, sautéed brocolini, crispy carrot chips	36€
ŒUF MAYONNAISE LÔNA Mayonnaise au sriracha, shiso, œufs de truite Lôna Deviled Egg – sriracha mayo, shiso, trout roe	11€	OMBLE CHEVALIER Gnocchi, pois gourmand sautés, sauce oseille Arctic Char – gnocchi, sautéed snow peas, sorrel sauce	42€
TOSTADA COCHINITA PIBIL Cochon mariné effiloché, agrumes, salsa verde Cochinita Pibil Tostada – marinated pulled pork, citrus, salsa verde	18€	RIGATONI A LA TRUFFE Crème de truffe Truffle cream	28€
TOSTADA CÉVICHE DE TRUITE Leche de livèche, gingembre, coriandre Trout Ceviche Tostada – lovage leche, ginger, coriander	14€	SALADE GRECQUE Tomates, concombres, feta de Lemnos AOP, olives Tomatoes, cucumber, Lemnos feta cheese, olives	20€
TIRADITO D’OMBLE Leche fruit de la passion, huile infusée au piment Arctic Char Tiradito – passion fruit leche, chili-infused oil	22€	SALADE CÉSAR Poulet croustillant, parmesan, salade, sauce césar au café colombien Crispy chicken, parmesan, salad, Caesar sauce with colombian coffee	22€
TIRADITO DE POULPE Sauce vierge de saison Octopus Tiradito – seasonal sauce vierge	23€		
PICANHA EN ROASTBEEF À PARTAGER Mayonnaise à l’ail noir, pickles de graines de moutarde Roast Beef Picanha to share – black garlic mayo, mustard seeds pickles	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

Chimichurri Sauce persil et ail - Parsley and garlic sauce

Beurre au paprika fumé Smoked paprika butter

Sauce supplémentaire +3€
Extra sauce +3€

FROMAGES & DESSERTS

FROMAGES

L'ASSIETTE DE 3 FROMAGES

SÉLECTIONNÉS PAR ALAIN MICHEL
Plate of 3 cheeses selected by Alain Michel

14€

DESSERTS

LE MILLEFEUILLE

Pâte filo, chocolat, glace noisette
Filo pastry, chocolate, hazelnut ice cream

13€

LA PROFITEROLE

Glace au wasabi, chocolat
Wasabi ice cream, chocolate

14€

LA TARTE AU CHOCOLAT

Huile d'olive et sel fumé
Olive oil, smoked salt

14€

LA PAVLOVA

Fraise et Framboise
Strawberry and raspberries

13€

LE SOUFFLÉ GLACÉ AUX AGRUMES

Soufflé à l'orange et pamplemousse
Citrus soufflé with orange and pink grapefruit

13€



L'ALCHIMIE DU LAC
ET DES MONTAGNES

LONA