



MENU LÔNA 50€/personne

LÔNA MENU

DÉCOUVREZ NOTRE MENU SIGNATURE LONA.

Experience LÔNA's signature dishes.

VELOUTÉ DU BARRY & JAMBON TRUFFÉ OU CEVICHE DE DAURADE ROYALE

Du barry soup with truffle ham ou sea bream
ceviche

SUPRÊME DE VOLAILLE (LABEL ROUGE) OU POISSON RÔTI DU JOUR OU RIGATONI STRACCIATELLA

Chicken supreme or Fish of the day or
Stracciatella Rigatoni

TIRAMISU OU TROPICO PASSION

Tiramisu or Passion Tropic

AU VERRE 15 c l

BULLES

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

VINS ROSÉS

Minuty - Côtes-de-Provence - Prestige – 10€

VINS BLANCS

VDF – « Petit Ours » -- Matthieu Barret – 10€
AOC Muscadet Sèvre & Maine – Bruno Cormerais – 11€
Bourgogne -- Petit Chablis – Domaine Vrignaud – 12€
Pessac-Léognan – Château Ferran – 18€

VINS ROUGES

Le Sibilou – Domaine Sibille – 10€
Bourgogne – Pinot Noir – Domaine Camu Frères – 12€
Brouilly – Château de la Chaize – 14€
St-Emilion Grand Cru – Château de Bechaud -- 18€

MENU DU JOUR

DU LUNDI AU VENDREDI

Lunch from Monday to Friday

Entrée – Plat ou Plat – Dessert 24€
Starter - Main course or Main course – Dessert

Entrée – Plat – Dessert 28€
Starter - Main course – Dessert

Plat unique Main course 18€

Ce menu change chaque jour, au gré des propositions du chef
This menu changes daily, according to the Chef's suggestions.

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.



CHICHARRONES	15€
Poitrine de cochon confite, chimichurri, coriandre	
Chicharrones – pork belly, chimichurri, coriander	

PIKILA	16€
Tarama, tzatziki, houmous & pain pita	
Tarama , tzatziki, hummus & pita bread	

CEVICHE DE DAURADE ROYALE 18€
 Leche de maïs, gingembre, coriandre
 Sea Bream Ceviche - corn leche, ginger, coriander

VELOUTÉ DU BARRY	12€
Soupe de choux-fleur, jambon à la truffe	
Du Barry Soup (cauliflower) & truffle ham	

ŒUF LONA 12€
 Pesto de roquette, œufs de truite & chou frisé croustillant
 Rocket pesto, trout roe & crispy kale

CROQUETTES DE JAMBON	9€
Crispy ham croquettes	

SALADE DE BETTERAVE ET CHÈVRE	12€
Poires, vinaigre balsamique & menthe	
Beetroot and goat cheese salad, pears, balsamic glaze & fresh mint	

GAMBAS GRILLÉES (3 PIÈCES)	16€
Beurre aux herbes & ail	
Grilled king prawns with herb & garlic butter	

CHAMPIGNONS SAUTÉS 14€
Crème d'ail & œuf poché
Sautéed mushrooms with garlic cream & poached egg

POULPE À LA PLANCHA	12€
Yaourt grec	
Chargrilled octopus served with greek yogurt	

POITRINE DE COCHON CONFITE	23€
Purée de celeri-rave et coing	
Slow-cooked Pork Belly – celeriac purée & quince	

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIERE (LABEL ROUGE) RÔTI 24€
Crème de topinambour et racines de saison à la flamme
Chicken Supreme – Jerusalem artichoke cream, flame-charred seasonal roots

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU 21€
 Graines de moutarde, pickles salade, frites
 Beef Tartare – mustard seeds, pickles, salad, French fries

POISSON RÔTI DU JOUR 24€
 Légumes de saison et sauce au beurre blanc
 Fish of the day – seasonal vegetables with beurre blanc sauce

RIGATONI STRACCIATELLA	18€
Rigatoni, sauce tomate, basilic & stracciatella	
Tomato sauce, basil & stracciatella	

AVÉ CESAR 19€
 Blanc de poulet fermier label rouge croustillant, parmesan, maïs, salade
 poitrine fumé & sauce César au café colombien
 Crispy chicken, parmesan, corn, salad, smoked bacon & Colombian coffee Caesar sauce

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€

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€

CUITES AU FOUR À CHARBON
MIBRASA

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

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

ONGLET DE BŒUF 250g 29€
Origine Union Européenne — Beef cutlet, EU origin

ENTRECÔTE HEREFORD 350g 42€

Origine Angleterre — Rib eye Hereford, UK origin

Matûrées 5 semaines (minimum 800g)
Beef Ribs – Aged 5 weeks (800g minimum)

NORMANDE	15€/100g
Origine France - French origin	

GALICE	20€/100g
Origine Espagne - Spanish origin	

L'ASSIETTE DE 3 FROMAGES ALAIN MICHEL 14€
Plate of 3 cheeses by Alain Michel

TIRAMISU	14€
Tiramisu, namelaka mascarpone & café	
Tiramisu, mascarpone namelaka & coffee	

TROPICO PASSION 13€
Crèmeux chocolat blanc, crumble de paprika et fruit de la passion
White chocolate cremeux, paprika crumble & passion fruit

FONDANT AU CHOCOLAT	14€
Glace vanille	
Chocolate fondant & vanille ice cream	

TARTE CITRON MERINGUEE	14€
Lemon meringue tart	

TARTE TATIN CARAMELISEE	13€
Crème de chantilly maison	
Homemade Chantilly cream	