

DESSERTS

L'ASSIETTE DE 3 FROMAGES ALAIN MICHEL Plate of 3 cheeses by Alain Michel	14€
TIRAMISU Tiramisu, namelaka mascarpone & café Tiramisu, mascarpone namelaka & coffee	14€
FONDANT AU CHOCOLAT Glace vanille Chocolate fondant & vanille ice cream	14€
TARTE CITRON MERINGUEE Lemon meringue tart	14€

L'ALCHIMIE DU LAC ET DES MONTAGNES

PLATS

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE (LABEL ROUGE) RÔTI Crème de topinambour et racines de saison à la flamme Chicken Supreme – Jerusalem artichoke cream, flame-charred seasonal roots	24€
POISSON RÔTI DU JOUR Légumes de saison et sauce au beurre blanc Fish of the day – seasonal vegetables with beurre blanc sauce	24€
RIGATONI STRACCIATELLA Rigatoni, sauce tomate, basilic & stracciatella Tomato sauce, basil & stracciatella	18€
AVÉ CESAR 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	19€
BAVETTE DE BŒUF Servie avec frites et sauce au choix Beef flank steak & fries with your choice of sauce	24€
Barbecue -- BBQ	
Chimichurri -- Parsley and garlic sauce	
Beurre au paprika fumé -- Smoked paprika butter	
Poivre — Pepper sauce	
Roquefort -- Roquefort sauce	

LONA

Annecy

MENU DU MARCHÉ

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.

ENTRÉES

PIKILA Tarama, tzatziki, houmous & pain pita Tarama , tzatziki, hummus & pita bread	16€
CEVICHE DE DAURADE ROYALE Leche de maïs, gingembre, coriandre Sea Bream Ceviche - corn leche, ginger, coriander	18€
VELOUTÉ DU BARRY Soupe de choux-fleur, jambon à la truffe Du Barry Soup (cauliflower) & truffle ham	12€
ŒUF LONA Pesto de roquette, œufs de truite & chou frisé croustillant Rocket pesto, trout roe & crispy kale	12€
CHAMPIGNONS SAUTÉS Crème d'ail & œuf poché Sautéed mushrooms with garlic cream & poached egg	14€

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

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.