

# LÔNA

## MENU DU MARCHÉ

DU LUNDI AU VENDREDI 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.

**TIRADITO DE MAIGRE**  
**OU**

**CECINA KALIOS**  
Stone bass tiradito  
or  
beef carpaccio

**ENTRECOTE DE COCHON**  
**OU**

**FILET DE MAIGRE**  
**OU**

**RIGATONI A LA TRUFFE**  
Roasted pork rib-eye steak  
or  
Stone bass fillet  
or  
Truffled cream Rigatoni

**MOUSSE CHOCOLAT BLANC & FRAISE**  
**OU**

**CRÈME BRULÉE À LA FÈVE DE TONKA**  
White chocolate mousse & strawberries  
or  
Tonka bean crème brûlée

## 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 Fumé 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

# 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** 16€  
Tarama, tzatziki, houmous & pain pita  
Tarama , tzatziki, hummus & pita bread

**ANGUILLE FUMÉE & VELOUTÉ DE POMMES DE TERRE** 15€  
Poireaux & sauge frit  
Smoked eel with potato velouté – leeks & crispy sage

**CALAMARS À LA PLANCHA** 16€  
Oignons confits & pesto  
Plancha-grilled squid, confit onions & pesto

**TIRADITO DE MAIGRE** 18€  
Leche de yuzu, céleri branche, citron vert, oignons rouges, coriandre & poudre d'hibiscus  
Stone bass tiradito – yuzu leche de tigre, celery, lime, red onion, coriander & hibiscus powder

**ASPERGES À LA PLANCHA** 17€  
Lait de coco, piment d'Espelette & coulis mandarine  
Plancha-grilled asparagus, coconut milk, Espelette pepper & mandarin coulis

**GAMBAS & TRIO DE QUINOA** 19€  
Avocat, mangue, vinaigrette passion, basilic & coriandre  
King prawns with trio of quinoa – avocado, mango, passion fruit vinaigrette, basil & coriander

**TARTARE D'OMBLE CHEVALIER** 20€  
Relish de carotte et piments rouges, fruit de la passion, gingembre, espuma citron, coriandre & algues  
Arctic char tartare, carrot & chilli remoulade, passion fruit, ginger, lemon espuma, coriander & seaweed

**CECINA KALIOS** 18€  
Carpaccio de bœuf, fromage Manchego, roquette, graines de moutarde & huile d'olive  
Beef carpaccio, Manchego cheese, rocket salad, mustard seeds & olive oil

## PLATS

**CÔTE DE COCHON RÔTIE** 26€  
Purée de celeri au miso, légumes de saison et jus de viande à la moutarde  
Roast pork chop – celery root purée with miso, seasonal vegetables & mustard jus

**DEMI-POULET FERMIER RÔTI DESOSSÉ** 30€  
Huile au thym citronnée, frites et salade  
Deboned half roasted free-range chicken – infused lemon thyme oil, french fries & salad

**TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU** 22€  
Frites et salade  
Beef Tartare – french fries & salad

**FILET DE MAIGRE ET SON BEURRE BLANC AU CITRON** 27€  
Crème de fenouil & légumes de saison  
Stone bass fillet – fennel cream, seasonal vegetables & lemon beurre blanc

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

**AVE CESAR** 21€  
Aiguillettes de poulet croustillante, parmesan, salade romaine, poitrine fumé & sauce césar au café colombien  
Crispy chicken, parmesan, salad, corn, smoked bacon & Colombian coffee Caesar sauce

**GAMBAS & TRIO DE QUINOA** 26€  
Avocat, mangue, vinaigrette passion, basilic, coriandre & thym  
King prawns with trio of quinoa – avocado, mango, passion fruit vinaigrette, basil, coriander & thyme

## 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€

## NOS VIANDES

CUITES AU FOUR À CHARBON  
MIBRASA  
( Disponible uniquement le soir et le week-end )

### BELLES PIÈCES Prime cuts

**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

### CÔTES DE BŒUF

Matûrées 5 semaines  
Beef Ribs – Aged 5 weeks

**NORMANDE** 15€/100g  
Origine France - French origin

**GALICE** 20€/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€  
Plate of 3 cheeses by Alain Michel

**TIRAMISU** 14€  
Namelaka mascarpone & crémeux café  
Tiramisu, mascarpone namelaka & coffee

**MOUSSE CHOCOLAT BLANC & FRAISE** 12€  
Fraise marinée à la vanille, basilic & crumble à la vanille  
White choclata mousse - Strawberries marinated with vanille, basil & vanilla crumble

**PROFITEROLES AU CHOCOLAT** 12€  
Glace vanille & coulis de chocolat chaud  
Chocolate fondant & vanille ice cream

**CRÈME BRULÉE À LA FEVE DE TONKA** 12€  
Tonka bean crème brulée

**TARTE À LA RHUBARBE** 14€  
Confit de rhubarbe, biscuit vanille noisette & glace rhubarbe  
Rhubarb Tart – Rhubarb jam, vanilla & hazelnut biscuit & rhubarb ice cream