

LÔNA

MENU LÔNA 55€ / personne LÔNA MENU

DÉCOUVREZ LES SIGNATURES LÔNA À
TRAVERS UN MENU ENTRE LAC & MONTAGNES.

Experience LÔNA's signature dishes with a menu
inspired by lake & mountains.

**TIRADITO DE POULPE
OU CEVICHE DE TRUITE**
Octopus Tiradito or Trout Ceviche

**SUPRÊME DE VOLAILLE
OU FILET DE MAIGRE
OU RIGATONI À LA TRUFFE**
Chicken supreme or Jewfish filet
or Truffled Rigatoni

PAVLOVA OU MILLEFEUILLE
Pavlova or Millefeuille

AU VERRE 12 cl

BULLES

Domaine Vendange - Crémant de Savoie - Reserve 12€
Lallier - Champagne - Brut - NM 17€
Fleur de Miraval - Champagne - Petite Fleur Brut Rosé 20€

VINS ROSÉS

Minuty - Côtes-de-Provence - Prestige - 2024 10€

VINS BLANCS

La découverte du sommelier 8€/15€
Domaine de Castelnau - Pays d'Oc - Les Ronces - 2023 8€
Domaine Vendange - Roussette - Madame de M - 2022 9€
Domaine Vrignaud - Petit Chablis - 2022 11€

VINS ROUGES

La découverte du sommelier 8€/15€
Domaine des Favards - Côtes-du-Rhône - 2023 8€
Domaine Vendange - Mondeuse - Le Coz - 2022 9€
A. Heitz - Coteaux-Bourguignons - Folie Sauvage - 2022 11€

MENU DU MARCHÉ

DU LUNDI AU VENDREDI

Lunch from Monday to Friday

Entrée - Plat ou Plat - Dessert 28€

Starter - Main course or Main course - Dessert

Entrée - Plat - Dessert 32€

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

Du dimanche au jeudi : 12h à 14h30 et 19h à 22h

Sunday to Thursday: 12 PM to 2:30 PM & 7 PM to 10 PM

Vendredi & samedi : 12h à 15h et 19h à 22h30

Friday & Saturday: 12 PM to 3 PM & 7 PM to 10:30 PM

Bar du lundi au dimanche : 8h à 00h

Bar: Monday to Sunday - 8 AM to 12 AM

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

ENTRÉES

CHICHARRONES 15€

Poitrine de cochon confite, chimichurri, coriandre
Chicharrones - pork belly, chimichurri, coriander

TARAMA 14€

Huile d'olive aux herbes, tortillas
Tarama - herb olive oil, tortillas

PICANHA EN ROASTBEEF 26€

Mayonnaise à l'ail noir, pickles de graines de moutarde
Roast Beef Picanha - black garlic mayo, mustard seeds pickles

CEVICHE DE TRUITE 17€

Leche de livèche, gingembre, coriandre
Trout Ceviche - lovage leche, ginger, coriander

CARPACCIO DE CREVETTES 22€

Vinaigrette safran, agrumes, légumes crus
Prawn Carpaccio - saffron vinaigrette, citrus, raw vegetables

TIROPITA DE REBLOCHON 14€

Pâte filo, miel, pistaches
Reblochon Tiropita - filo pastry, honey, pistacchio

ŒUF MAYONNAISE LÔNA 11€

Mayonnaise au sriracha, shiso, œufs de truite
Lôna Deviled Egg - sriracha mayo, shiso, trout roe

TOSTADA COCHINITA PIBIL 18€

Cochon mariné effiloché, agrumes, salsa verde
Cochinita Pibil Tostada - marinated pulled pork, citrus, salsa verde

TOSTADA CEVICHE DE TRUITE 14€

Leche de livèche, gingembre, coriandre
Trout Ceviche Tostada - lovage leche, ginger, coriander

TIRADITO D'OMBLE 22€

Leche fruit de la passion, huile infusée au piment
Arctic Char Tiradito - passion fruit leche, chili-infused oil

TIRADITO DE POULPE 23€

Sauce vierge de saison
Octopus Tiradito - seasonal sauce vierge

PLATS

SURF AND TURF 55€

Homard, picanha, jus de viande et bisque, purée de panais
Surf and turf - lobster, picanha, meat jus and bisque, parnsip puree

POITRINE DE COCHON CONFITE 26€

Pommes de terre, jus au café
Slow-Cooked Pork Belly - potatoes, coffee jus

SUPRÊME DE VOLAILLE 27€

Bisque, shitake, pommes de terre, huile infusée au piment
Chicken Supreme - bisque, shiitake, potatoes, chili-infused oil

TARTARE DE BŒUF 22€

Glace à la moutarde, salade, frites
Beef tartare - mustard ice cream, salad, French fries

FILET DE MAIGRE 32€

Purée de carotte au gingembre, légumes de saison, chips de carotte
Jewish Filet - ginger carrot puree, seasonal vegetables, carrot chips

OMBLE CHEVALIER 42€

Gnocchi, brocolini sautés, crémeux au vin jaune
Arctic Char - gnocchi, sautéed broccolini, creamy vin jaune sauce

RIGATONI À LA TRUFFE 32€

Truffled Rigatoni

GARNITURES & SAUCES

LES GARNITURES Side dishes

Salade verte Green salad

Légumes de saison Seasonal vegetables

Sucrine grillée Roasted Sucrine

Pommes de terre grenailles rôties

Roasted baby potatoes

Frites French fries

Garniture supplémentaire +5€ Additional side dishes +5€

LES SAUCES

Barbecue

Chimichurri Parsley and garlic sauce

Beurre au paprika fumé Smoked paprika butter

Sauce supplémentaire +3€ Extra sauce +3€

NOS VIANDES

CUITES AU FOUR À CHARBON
MIBRASA

BELLES PIÈCES Prime cuts

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

CÔTES DE BŒUF

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

DESSERTS

ASSIETTE DE 3 FROMAGES ALAIN MICHEL 14€

Plate of 3 cheeses selected by Alain Michel

MILLEFEUILLE 13€

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

PROFITEROLES 14€

Glace au wasabi, chocolat
Wasabi ice cream, chocolate

TARTE À LA RHUBARBE 14€

Rhubarbe en croûte de sucre, confit de rhubarbe, sorbet rhubarbe, ganache vanille
Sugar-crusted rhubarb, rhubarb confit, rhubarb sorbet, vanilla ganache

PAVLOVA 13€

Pomme granny, kiwi, sorbet kiwi
Granny smith apple, kiwi, kiwi sorbet

COOKIE GÉANT À PARTAGER 24€

Chocolat, praliné noisette
Chocolate, hazelnut praline