



MENU LÔNA

50€/personne

LÔNA MENU

DÉCOUVREZ NOTRE MENU SIGNATURE LONA.

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

VELOUTÉ DU BARRY
OU CEVICHE DE DAURADE
ROYALE

SUPRÊME DE VOLAILLE
(LABEL ROUGE)
OU POITRINE DE COCHON
CONFITE
OU RIGATONI STRACCATELLA
Chicken supreme or Jewfish filet
or straccatella rigatoni

Tiramisu OU Tropicco passion
Tiramisu or Tropicco passion

AU VERRE 12cl

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 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

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



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

PIKILA 14€

VELOUTÉ DU BARRY 14€
Velouté de Choux fleur, jambon a la truffe

CEVICHE DE DAURADE ROYALE 18€
Leche de maïs, raison et coriandre

ŒUF LONA 12€
Pesto de roquette et chou frisé croustillant

CROQUETTE DE JAMBON 9 €

SALADE DE BETTRAVE ET CHÈVRE 12€
Poires, vinaigre balsamique et menthe

GAMBAS GRILLÉES (3 PIÈCES) 16€
Beurre aux herbes et ail

CHAMPIGNONS SAUTÉS 14€
Crème d’ail et œuf poché

POULPE A LA PLANCHA 18€
Yaourt grec, salade de fenouil et agrumes

PLATS

POITRINE DE COCHON CONFITE 23€
Purée de céleri-rave et coing
Mashed celeriac with quince

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE (LABEL ROUGE) RÔTI 24€
Crème de topinambour et récines de saison à la flamme
Jerusalem artichoke cream and flame-grilled seasonal roots

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU 21€
Moutarde, pickels salade, frites
Mustard, pickled salad, fries

POISSON RÔTI DU JOUR 24€
Légumes de saison et sauce beurre blanc
Seasonal vegetables with beurre blanc sauce

RIGATONI STRACCATELLA 18€
Pâte sauce tomate, basilic, straccatella
Tomato sauce, bacilico and straccatella

AVÉ CAESAR 19€
Blanc de poulet fermier Label rouge croustillants, Parmesan, Salade, poitrine fumées sauce césar au café colombien
Crispy chicken, Parmesan, salad, Caesar sauce with coffee

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 au piment d’espelette
Filo pastry, chocolate, hazelnut ice cream

PROFITEROLES 14€
Glace au wasabi, chocolat
Wasabi ice cream, chocolate

TARTE AU CHOCOLAT14€
Olive oil, smoked salt

PAVLOVA 13€
Strawberry and raspberries