

Lono

BRASSERIE

NOS Formules

Plat

DU JOUR

18€

ENTRÉE/PLAT

ou

PLAT/DESSERT

21€

ENTRÉE

PLAT

DESSERT

25€

MENU

L'essentiel

36€

MENU

La signature

LONO

49€

Bambi Lono

LE MENU DE NOS PETITS GOURMANDS

Les Coquillettes de Lono
Coquillettes crémeuses
au jambon

ou

Les Nuggets du Petit Chef
Nuggets maison
& frites maison

ou

La Douceur des Bambins
Moelleux au chocolat
ou Galette

La Petite Boisson - Sirop à l'eau au choix

13,50€

Prix TTC - Service compris

CARTE *d'été 2026*

Entrées

- Les tomates de pays en salade, buratta à l'huile de basilic, réduction balsamique
(contient du lactose, sulfites) 12€
- Le tartare de saumon condimenté et guacamole au citron, quelques gressins
(contient du poisson) 14€
- La terrine du Chef du moment accompagné de salade et pickles
(contient des oeufs, sulfites, du gluten) 9€
- Gaspacho de courgettes vertes et fromage frais, quelques amandes torréfiées au curry
(contient du lactose, produits oléagineux) 8€

Plats

- La Pièce du boucher *(selon arrivage)* grillée à la minute,
grenailles rôties et son jus de viande façon Béarnaise
(contient du lactose, des sulfites) 29€
- La dorade d'élevage de Méditerranée
et son écrasée de pomme de terre aux olives noires vierge de légumes aux herbes
(contient du poisson, du lactose) 24€
- Les spaghettis Al Dente à la sauce tomate maison, copeaux de parmesan et basilic
(contient du gluten, du lactose, des sulfites) 20€
- Le burger Lono au boeuf ou au poulet au conté et sauce barbecue, frites maison et salade
(contient du gluten, du lactose, des sulfites des oeufs) 21€
- La salade César concoctée par nos soins
(contient du gluten, des oeufs, du poisson, des sulfites) 20€

Desserts

- Le moelleux au chocolat maison et sa glace vanille, caramel beurre salé
(contient du gluten, des oeufs, du lactose) 7€
- Les pêches pochées à la verveine, panna cotta à la badiane et gavotte
(contient du lactose) 10€
- La tarte clafoutis aux mirabelles et sa chantilly, quelques amandes torréfiées
(contient du gluten, du lactose, des oeufs) 9€
- La sélection de fromage de la Fromagerie de Béziers, salade et compoté de fruits
(contient du lactose) 9€

MENU

L'essentiel

36€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

Entrées

Les tomates de pays en salade, buratta à l'huile de basilic, réduction balsamique
(contient du lactose, sulfites)

ou

La terrine du Chef du moment accompagné de salade et pickles
(contient des oeufs, sulfites, du gluten)

Plats

La dorade d'élevage de Méditerranée et son écrasée de pomme de terre
aux olives noires, vierge de légumes aux herbes
(contient du poisson, du lactose)

ou

Les spaghettis Al Dente à la sauce tomate maison, copeaux de parmesan et basilic
(contient du gluten, du lactose, des sulfites)

ou

Le burger Lono au boeuf ou au poulet au conté et sauce barbecue, frites maison et salade
(contient du gluten, du lactose, des sulfites des oeufs)

La salade César concoctée par nos soins
(contient du gluten, des oeufs, du poissons, des sulfites)

Desserts

Le moelleux au chocolat maison et sa glace vanille, caramel beurre salé
(contient du gluten, des oeufs, du lactose)

ou

La tarte clafoutis aux mirabelles et sa chantilly, quelques amandes torréfiées
(contient du gluten, du lactose, des oeufs)

ou

La sélection de fromage de la Fromagerie de Béziers, salade et compoté de fruits
(contient du lactose)

Prix TTC - Service compris

MENU

La signature

49€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

Entrées

Les tomates de pays en salade, buratta à l'huile de basilic, réduction balsamique
(contient du lactose, sulfites)

ou

La terrine du Chef du moment accompagné de salade et pickles
(contient des oeufs, sulfites, du gluten)

ou

Le tartare de saumon condimenté et guacamole au citron, quelques gressins
(contient du poisson)

ou

Gaspacho de courgettes vertes et fromage frais, quelques amandes torréfiées au curry
(contient du lactose, produits oléagineux)

Plats

La Pièce du boucher (selon arrivage) grillée à la minute, grenailles rôties et son jus de viande façon
Béarnaise (contient du lactose, des sulfites)

ou

La dorade d'élevage de Méditerranée et son écrasée de pomme de terre aux olives noires
vierge de légumes aux herbes (contient du poisson, du lactose)

ou

Les spaghettis Al Dente à la sauce tomate maison, copeaux de parmesan et basilic
(contient du gluten, du lactose, des sulfites)

ou

Le burger Lono au boeuf ou au poulet au conté et sauce barbecue, frites maison et salade
(contient du gluten, du lactose, des sulfites des oeufs)

ou

La salade César concoctée par nos soins
(contient du gluten, des oeufs, du poissons, des sulfites)

Desserts

Le moelleux au chocolat maison et sa glace vanille, caramel beurre salé
(contient du gluten, des oeufs, du lactose)

ou

Les pêches pochées à la verveine, panna cotta à la badiane et gavotte
(contient du lactose)

ou

La tarte clafoutis aux mirabelles et sa chantilly, quelques amandes torréfiées
(contient du gluten, du lactose, des oeufs)

ou

La sélection de fromage de la Fromagerie de Béziers, salade et compoté de fruits
(contient du lactose)

Prix TTC - Service compris

CARTE des Vins

Vins Blancs

FLO'RESCENCE 19,00€
Domaine Florent Benin - AB (Bio)
2025

PICPOUL - BEAUVIGNAC 22,00€
Les Costières de Pomérols
2024

TARIQUET - PREMIÈRES GRIVES 22,00€
Domaine Tariquet
2025

GRÉZAN 23,00€
Château Grézan Famille Cros Pujol - AB (Bio)
2025

PASSAGE BLANC 28,00€
Domaine Ravanés - AB (Bio)
2023

RENARD BLANC 45,00€
Domaine Ravanés - AB (Bio)
2023

Vins Rouges

UN BOUQUET DE SAVEURS 19,00€
Plo Dalia - AB (Bio)
2023

L'IBIS ROUGE 22,00€
Domaine de Ravanés - AB (Bio)
2024

COLLECTION ROUGE 25,00€
Château Grézan Famille Cros Pujol
2024

FLO'RILÉGE 29,00€
Domaine Florent Benin - AB (Bio)
2024

**LES GRAVIÈRES DU TAUROU
GRANDE RESERVE** 49,00€
Domaine de Ravanés - AB (Bio)
2020

Vins Rosés

PLO DALIA ROSÉ 19,00€
Domaine Château Saint-Martin de Graves
AB (Bio) - 2025

ROSÉ BLEU 20,00€
Les maitres Vignerons de la Presqu'île de St-Tropez
2025

LE GUËPIER 22,00€
Domaine Ravanés - AB (Bio)
2025

COLLECTION ROSÉ 25,00€
Château Grézan Famille Cros Pujol
2025

Champagne

COLLET BRUT 49,00€
Champagne Collet

PREMIÈRE CUVÉE BRUT 59,00€
Georges Cartier-Brut
Élégant, frais et équilibré

COUPE DE CHAMPAGNE 10,00€
Brut

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Prix TTC - Service compris

CARTE DES *Boissons*

Softs

SODAS

Limonade — 33 cl	3,50€
Coca-Cola — 33 cl	4,00€
Coca-Cola Zéro — 33 cl	4,00€
Orangina — 25 cl	4,00€
Schweppes Tonic — 25 cl	4,00€
Schweppes Agrumes — 25 cl	4,00€
Oasis Tropical — 25 cl	4,00€
Fuze Tea Pêche — 25 cl	4,00€
Lipton Ice Tea Pêche — 25 cl	4,00€
Perrier — 33 cl	4,00€

JUS DE FRUITS PAGO

Orange, pomme, ananas, tomate, ACE — 20 cl	4,00€
--	-------

FAIT MAISON

Thé glacé maison — 30/35 cl	4,50€
Jus d'orange pressé	5,00€

SIROPS

Menthe, grenadine, fraise, pêche, citron, orgeat

Sirop à l'eau	2,50€
Diabolo	3,50€

EAUX MINÉRALES

Vittel — 25 cl	3,00€
Vittel — 50 cl	3,50€
Vittel — 1 L	5,00€
San Pellegrino — 50 cl	3,50€
San Pellegrino — 1 L	5,00€

Boissons Chaudes

CAFÉS

Expresso	1,50€
Café allongé	1,80€
Café noisette	2,00€
Café crème	2,50€
Cappuccino	2,50€
Double expresso	3,00€
Café viennois	3,80€

CHOCOLAT

Chocolat chaud	3,00€
----------------	-------

THÉ

Thé	3,00€
Sélection de thés au choix	

CAFÉ & THÉ GOURMANDS

Café gourmand	7,50€
Café accompagné de mignardises	
Thé gourmand	8,00€
Thé accompagné de mignardises	

Bières

BIÈRES BOUTEILLES

Corona Extra — 33 cl	5,50€
Desperados — 33 cl	5,50€
Heineken — 33 cl	5,00€
Bière 0,0 % — 33 cl	4,50€

BIÈRES PRESSION

Se Canto Blonde — 25 cl	3,50€
50 cl	6,50€
Bière spéciale du moment — 25 cl	4,00€
50 cl	7,50€

Se Canto IPA — 25 cl	4,00€
50 cl	7,50€

Se Canto Blanche — 25 cl	4,00€
50 cl	7,50€

Apéritifs

Ricard — 2 cl	3,00€
Pastis 51 — 2 cl	3,00€
Martini Rosso — 6 cl	4,50€
Martini Bianco — 6 cl	4,50€
Campari — 6 cl	5,00€
Sarti Rosa — 6 cl	5,00€
Americano Gancia — 6 cl	5,00€
Picon — 4 cl	4,00€
Kir royal — 12 cl	9,80€
Coupe champagne — 12 cl	9,50€
Champagne Georges Cartier — 75 cl	65,00€
Brut Première Cuvée	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Prix TTC - Service compris

Alcools

WHISKIES

Ballantine's — 4 cl	6,00€
Jack Daniel's — 4 cl	7,00€
Chivas Regal 15 ans — 4 cl	8,00€
Chivas Regal 18 ans — 4 cl	10,00€

VODKAS

Romanov — 4 cl	6,00€
Wyborowa — 4 cl	6,00€

GINS

Gordon's — 4 cl	6,00€
-----------------	-------

RHUMS

Bacardi Carta Blanca — 4 cl	6,00€
Gouverneur — 4 cl	8,00€
Don Papa — 4 cl	9,00€

TEQUILA

San José — 4 cl	6,00€
-----------------	-------

PORTOS, COGNACS & CALVADOS

Porto Ferreira — 6 cl	5,00€
Janneau VS — 4 cl	7,00€
Gautier VS — 4 cl	7,00€
Calvados Busnel — 4 cl	7,00€

LIQUEURS & DIGESTIFS

Baileys — 4 cl	6,00€
Malibu — 4 cl	6,00€
La Pulpeuse — 4 cl	6,00€
La Menteuse — 4 cl	6,00€
La Croqueuse — 4 cl	6,00€
Marie Brizard Pêche — 4 cl	5,00€
Marie Brizard Cassis — 4 cl	5,00€
Marie Brizard Framboise — 4 cl	5,00€

SUPPLÉMENTS

Soft	+1,00€
Red Bull	+2,00€

Cocktails

Spritz Aperol	8,00€
Aperol, Charles du roi blanc de blanc, eau gazeuse, orange	

Spritz Saint-Germain	9,00€
Liqueur Saint-Germain, Charles du roi blanc de blanc, eau gazeuse, citron.	

Spritz Sarti Rosa	9,00€
Sarti Rosa, Charles du roi blanc de blanc, eau gazeuse.	

Mojito	9,00€
Rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse.	

Mojito Framboise	9,50€
Rhum blanc, framboise, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse.	

Gin Tonic	8,00€
Gin Gordon's, Schweppes Tonic, citron.	

Americano	8,00€
Campari, Martini Rosso, eau gazeuse, orange.	

Tequila Sunrise	9,00€
Tequila, jus d'orange, grenadine.	

Sex on the Beach	9,00€
Vodka, liqueur de pêche, jus d'orange, grenadine.	

Cuba Libre	8,00€
Rhum Bacardi, Coca-Cola, citron vert.	

sucre de canne, eau gazeuse.

Cocktails sans alcool

Virgin Mojito	6,00€
Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse.	

Virgin Mojito Framboise	6,50€
Framboise, citron vert, menthe fraîche,	