



Le Rest(o) du Lion

La parenthèse gourmande et conviviale



« Nos menus »

Menu Tradition à 28 €

Thon mi-cuit, toupet de quinoa et mesclun de peluches d'estragon ☺

Ou Pâté en croûte fait comme autrefois, gelée de Merlot ☺

Ou Chartreuse de légumes confits, coloriage de vinaigrettes d'été ☺

Tête de veau ravigote cuite en basse température ☺

Ou Calamar farci aux herbes, risotto Carinoli à l'encre de seiche ☺

Ou Poule noire (élevage Lasne) farcie de Matignon, cuite comme une blanquette ☺

L'assiette de fromages de chèvre (Ferme de Poumoué) et vache (Earl Goyard)

Ou Pêche melba ☺

Ou Croquant aux deux chocolats, cerise amarena ☺

Ou Tarte spéculoos et agrumes à l'émulsion de verveine ☺

Menu Contemporain à 36 €

Foie gras en fausse poire, masqué de pistache, jus de mûre acidulée ☺

Ou Tomate farcie d'escargots de Crevant (élevage Loriot), crème de petits pois ☺

Paleron de veau en cuisson douce, crème d'ail confit ☺

Ou Embrochée de St Jacques sur cheveux d'ange cuisinés façon risotto ☺

Ananas rôti aux épices, racine et poivron, glace noix de coco ☺

Ou Vacherin glacé aux fruits rouges, et fromage blanc lissé ☺

Menu enfant pour les lionceaux et les lionçonnnes à 9,00€

Bon à savoir : les lionceaux et les lionçonnnes sont de petits lions et petites lionnes qui n'ont pas encore 12 ans mais qui mangent déjà comme des grands !

Nous leur proposons : charcuterie, poulet accompagné de frites, charlotte glacée.

*Renseignez-vous sur nos formules pour vos repas de famille ou d'entreprise,
nos chèques-cadeaux*

**OSEZ
LA 1/2 CHAMPAGNE
DEUTZ : 30€**

Le champagne
« à la coupe »
est souvent
synonyme
« d'éventé » !
Nous vous
suggerons plutôt
une 1/2 bouteille
de qualité au prix
de 3 coupes :

Demi-bouteille de
Champagne Deutz
(3 à 4 coupes)
30.00 €



Le Rest(o) du Lion



La parenthèse gourmande et conviviale

« La carte Brasserie »

- œufs parfaits (élevage bio de M.Darchis), cuisinés façon « couille d'âne » 10,00€
- Foie gras en fausse poire, masqué de pistache, jus de mûre acidulée 16,00€
- Thon mi-cuit, toupet de quinoa et mesclun de peluches d'estragon 10,00€
- Tomates paysannes éclatées, roquette, parmesan, huile d'olive vierge 10,00€
- Salade Caesar (Salade croquante, poitrine fumée grillée, blanc de volaille mariné poêlé, croutons et anchois, sauce Caesar) 15,00€
- Salade de Saint Jacques aux agrumes 18,50€
- Paleron de veau en cuisson douce, crème d'ail confit 18,50€
- Calamar farci aux herbes, risotto Carinoli à l'encre de seiche 15,00€
- Tête de veau ravigote cuite en basse température 15,00€
- Le filet de bœuf en tartare (origine France) préparé devant vous 26,00€
- Le filet de bœuf (origine France) au Gamay de Châteaumeillant et échaloté confite 26,00€
- Le plateau de fromages du pays (Vache – Earl Goyard, Chèvre – Ferme de Poumoué) 9,00€
- Terrine de sorbets 6,50€
- Tarte spéculoos et agrumes à l'émulsion de verveine 8,00€
- Pêche melba 8,00€
- Croquant aux deux chocolats, cerises amarena 8,00€
- Vacherin glacé à la framboise et fromage blanc lissé 12,00€