



# **Le Rest(o) du Lion**

*La parenthèse gourmande et conviviale*



## **« Nos menus »**

### **Menu Tradition à 28 €**

Quenouille de fromage de chèvre (*Ferme de poumoué*), crème de pois aux herbes du jardin de curé ☺

Ou Œufs parfaits (*Elevage bio de M.Darchis*), cuisinés façon « couille d'âne » ☺

Ou Terrine de campagne ☺

Embroschée de joues de porc cuite comme un civet, échalote fondante ☺

Ou Médaillon de pintade (*Ferme du Pré Vert, Kupiecki*) au jus, cuite en basse température, chou braisé ☺

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

Ou Fraise melba ☺

Ou Douillon aux pommes, beurre de caramel ☺

Ou Croquant aux deux chocolats, cerise amarena ☺

### **Menu Contemporain à 36 €**

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

Ou Feuilleté d'escargots de Crevant (élevage Lorient), crème d'ail aux herbes cuites ☺

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

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

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

Ou Soufflé chaud au Grand Marnier ☺

### **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*



# Le Rest(o) du Lion

La parenthèse gourmande et conviviale



## « La carte Brasserie »

- ☞ Assiette maraichère (végétarien ou vegan à préciser) ☞ \_\_\_\_\_ 8,00€
- ☞ Salade de pommes de terre, filets de hareng marinés ☞ \_\_\_\_\_ 8,00€
- ☞ Quenouille de fromage de chèvre (F.Poumoué), crème de pois aux herbes du jardin de curé ☞ \_\_\_\_\_ 10,00€
- ☞ Terrine de campagne ☞ \_\_\_\_\_ 10,00€
- ☞ Pâtes carbonara ☞ \_\_\_\_\_ 12,50€
- ☞ Travers de porc caramélisé, frites salade ☞ \_\_\_\_\_ 12,50€
- ☞ Dos de lieu en croûte de pesto ☞ \_\_\_\_\_ 12,50€
- ☞ Embrochée de joues de porc cuite comme un civet, échalote fondante ☞ \_\_\_\_\_ 15,00€
- ☞ Filet de cabillaud à la plancha, lentilles « du Berry » au curry vert, émulsion de Chardonnay ☞ \_\_\_\_\_ 15,00€
- ☞ Pièce de veau cuisson douce, crème d'ail confit ☞ \_\_\_\_\_ 18,50€
- ☞ Embrochée de St Jacques sur cheveux d'anges cuisinés façon risotto ☞ \_\_\_\_\_ 18,50€
- ☞ Le filet de bœuf (origine France), au Gamay de Châteaumeillant et échalote confite ☞ \_\_\_\_\_ 26,00€
- ☞ Le filet de bœuf en tartare (origine France) préparé devant vous ☞ \_\_\_\_\_ 26,00€
- ☞ Le plateau de fromages du pays (Vache – Earl Goyard, Chèvre – Ferme de Poumoué) \_\_\_\_\_ 9,00€
- ☞ Le crumble aux pommes façon Tatin ☞ \_\_\_\_\_ 6,50€
- ☞ Crème à l'absinthe ☞ \_\_\_\_\_ 6,50€
- ☞ Ananas rôti aux épices, racine et poivron, glace noix de coco ☞ \_\_\_\_\_ 12,00€
- ☞ Le douillon aux pommes, beurre de caramel ☞ \_\_\_\_\_ 8,00€
- ☞ Fraise melba ☞ \_\_\_\_\_ 8,00€