

Le Rest(o) du Lion

La parenthèse gourmande et conviviale



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 Pâté en croûte fait comme autrefois, gelée de Merlot ☺

Joues de porc cuites comme un civet, poire au vin, échalote fondante ☺
Ou Calamar farci aux herbes, risotto carinoli à l'encre de sèche ☺
Ou Poule noire cuite en basse température, comme une blanquette ☺

L'assiette de fromages de chèvre (*Ferme de Poumoué*) et vache (*Earl Goyard*)
Ou Profiteroles glace vanille et son chocolat chaud ☺
Ou Douillon aux pommes, beurre de caramel ☺
Ou Tiramisu moka Illy, cerise amarena ☺

Menu Contemporain à 36 €

Foie gras en fausse poire, masqué de pistache, jus de mûre ☺
Ou Vol au vent de ris et rognon de veau au cognac ☺

Embroschée de St Jacques sur cheveux d'ange cuisinés façon risotto ☺
Ou Pièce de veau cuisson lente, crème d'ail violette ☺

Tout chocolat aux clémentines confites ☺
Ou Crêpe soufflée au grand Marnier ☺

Et comme toujours à la carte

- ❖ Les huitres fines de claire N°3 de Marennes Oléron (*M.Ricou*) : 6 huitres : 12€ / 12 huitres : 20€
- ❖ Le filet de bœuf (*origine France*) en tartare préparé en salle : 26 € ☺
- ❖ Le filet de bœuf (*origine France*) au pinot de Châteaumeillant et échalote confite : 26€ ☺
- ❖ L'assiette de fromages de chèvre (*Ferme de Poumoué*) et vache (*Earl Goyard*) : 9 €
- ❖ Les entrées des Menus à 28€ et 36€ : 12€ et 16€ ☺
- ❖ Les plats des Menus à 28€ et 36€ : 18€ et 22€ ☺
- ❖ Les desserts des Menus à 28€ et 36€ : 9€ et 15€ ☺

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.

Le Rest(o) du Lion

La parenthèse gourmande et conviviale

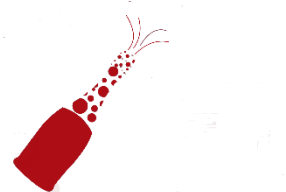


Les vins sur 20 !

Une sélection de nos meilleurs vins :

En Blanc :

| | |
|--|---------|
| AOC Reully Domaine Jamain en Blanc (<i>Sauvignon / fût de chêne</i>) | 32,00 € |
| AOC Menetou Salon Domaine Gilbert « BIO » (<i>sauvignon</i>) | 34,50 € |
| AOC Sancerre Domaine Reverdy (<i>Sauvignon Vieilles vignes</i>) | 36,00 € |
| AOC Jura Pierre-Richard (<i>Savagnin et Chardonnay</i>) | 34,00 € |
| AOC Hautes-Côtes-de-Beaune Denis Caré (<i>Chardonnay</i>) | 45,00 € |



Surprenant
Beau travail
Plus structuré
Vin initiatique
Beurré & Long

En Rouge :

| | |
|---|---------|
| AOC Graves Hautes-Gravières (<i>Merlot, Cabernet -Sauvignon</i>) | 28,00 € |
| AOC Médoc Haut de Poujeaux (<i>Cab-franc-sauvignon, Merlot petit verdo</i>) | 42,00€ |
| AOC Chinon Domaine Olga Raffault (<i>Cabernet-franc</i>) | 30,00 € |
| AOC Jura Pierre-Richard (<i>Trousseau</i>) | 34,00 € |
| AOC Sancerre Domaine Reverdy (<i>Pinot V vignes</i>) | 36,00 € |
| AOC Chassagne Montrachet Domaine Langoureau (<i>Pinot</i>) | 55,00 € |
| AOC Saint Joseph Delas Domaine Les Challeys (<i>Syrah</i>) | 38,00 € |
| AOC Crozes Hermitage Domaine Laurent Combier | 39,00 € |

Fruits rouges & épices
Assemblage dense & riche
Charpenté
Surprenant & frais
Gras & structuré
Elégant aromatique
Épicé & complexe
Fruité et long

- Une carte des vins complète est à votre disposition...

Nos suggestions apéritives :

| | |
|---|---------|
| La 1/2 bouteille champagne Thienot (3 à 4 coupes) | 29,00 € |
| Petites bulles « rosé » de chez Bouvet Ladubay (10.cl) | 5,00 € |
| PMA de couleur rouge (10.cl) Byrrh, citron, zeste & petites bulles rosé | 8,00 € |
| PMA de couleur rosé (10.cl) Campari, pamplemousse & petites bulles rosé | 8,00 € |
| Kir, grisiot, petit Berrichon (10.cl) | 5,00 € |
| Le véritable Américano (10.cl) Vermouth Blanc & rouge, Campari. | 8,00 € |
| Le Cocktail sans alcool (15.cl) | 5,00 € |

La carte bar :

| | |
|---|-------|
| Apéritifs traditionnels (<i>Whisky, Suze, Ricard, Porto, Martini, Guignolet, Pineau...</i>) | 5,00€ |
| Eau minérale 33/50cl (<i>Evian, San Pellegrino, Badoit, Perrier, St-Yorre</i>) | 3,50€ |
| Eau minérale 75/100cl (<i>Evian, San Pellegrino, Badoit, Châteldon</i>) | 5,00€ |
| Jus de Fruits/Soda... | 4,00€ |
| Bières Heineken (25cl) Pelforth brune(33cl) Grimbergen à la pression (25cl). | 5,00€ |
| Café express Illy | 1,80€ |

OSEZ
LA 1/2 CHAMPAGNE
THIENOT : 29€

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

Demi-bouteille de
Champagne Thienot
(3 à 4 coupes)
29,00 €

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