

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.Renault*), cuisinés façon « couille d'âne » ☺

Ou Pâté de canard en croûte aux épices ☺

Joues de porc cuites comme un civet, poire au vin, échalote fondante ☺

Ou Dos de cabillaud braisé, compotée de chou blanc demi-sel ☺

Ou Tête de veau ravigote cuite en basse température ☺

L'assiette de comté affiné 18 mois (*La Maison Du Fromage La Châtre*)

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

Ou Baba bouchon imbibé au rhum, crème battue ☺

Ou Douillon aux pommes, beurre de caramel ☺

Ou Bombe glacée Chartreuse verte, crème de pistache, fromage blanc lissé ☺

Menu Contemporain à 36 €

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

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

Médaille de chapon cuit en basse température, farce de Matignon et morilles ☺

Ou Pièce de veau cuisson lente, sauce grand veneur ☺

Feuilletine crémeuse aux marrons et chocolat ☺

Ou Soufflé chaud à l'eau de vie de framboise ☺

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 27€ et 35€ : 12€ et 16€ ☺
- ❖ Les plats des Menus à 27€ et 35€ : 18€ et 22€ ☺
- ❖ Les desserts des Menus à 27€ et 35€ : 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>)	32,00 €
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 Menetou Salon Domaine Gilbert « BIO » (<i>Pinot</i>)	32,00 €
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 €

Légèreté & finesse
Charpenté
Surprenant & frais
Gras & structuré
Élégant aromatique
Epicé & 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**