

# 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 choux blanc demi-sel ☺  
Ou Tête de veau ravigote cuite en basse température ☺

L'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 ☺

Filet de canette à l'orange, zestes et segments confits (*origine France*) ☺  
Ou Pièce de veau cuisson lente, sauce grand veneur ☺

Vacherin glacé à la châtaigne, crème de marron et fromage blanc lissé ☺  
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 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 Reuilly Domaine Jamain en Blanc ( <i>Sauvignon / fût de chêne</i> )	32,00 €
AOC Menetou Salon Domaine Gilbert « <b>BIO</b> » ( <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 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  
Élégant 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**



## MENU DE SAINT-VALENTIN

40€ boissons en plus

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

Ou

Vol au vent de ris et rognon de veau au porto



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

Ou

Tournedos de filet de bœuf et sa glace de viande  
au Gamay de Châteaumeillant, pomme Anna et petits légumes



Entremet glacé au Grand Marnier  
sur dacquoise et aplat de framboise et pistache

Ou

Tout chocolat aux clémentines confites

