



# 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 Escalopines de langue de veau, salade de pomme de terre aux herbes ☺

Joues de porc cuites comme un civet, poire au vin, échalote fondante ☺  
Ou Filet de dorade à la plancha, lentille « du Berry » au curry vert, émulsion de Chardonnay ☺  
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 nappées de 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

## Nos suggestions apéritives :

**LA 1/2 CHAMPAGNE DEUTZ : 30€**

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

Coupe de champagne Deutz (10.cl)	10,00€
PMA de couleur rouge (10.cl) Byrrh, citron, zeste & champagne Deutz	10,00€
PMA de couleur rosé (10.cl) Campari, pamplemousse & champagne Deutz	10,00€
Kir, grisiot, petit Berrichon (10.cl)	5,00€
Le véritable Américano (10.cl) Vermouth Blanc & rouge, Campari.	10,00€
Le Cocktail sans alcool (15.cl)	5,00€
Porto Burmester (Production direct du Portugal)	6,00€



## La carte bar :

Apéritifs traditionnels (Whisky, Suze, Ricard, Martini, Guignolet, Pineau...)	5,00€
Eau minérale 33/50cl (Evian, San Pellegrino, Badoit, Perrier, St-Yorre)	3,50€
Eau minérale 75/100cl (Evian, San Pellegrino, Badoit, Châteldon)	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€

## Les vins sur 20 !

Une carte complète est à votre disposition,  
mais voici une sélection de nos meilleurs vins.  
Et pourquoi pas à l'apéritif ?



## Nos vins blancs :

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

## Nos vins rouges :

AOC Côte Rôtie Seigneur de Maugiron (Syrah)	75,00€	🍷🍷🍷🍷🍷
AOC Médoc Haut de Poujeaux (Cab-franc-sauvignon, Merlot petit verdo)	42,00€	🍷🍷🍷🍷
AOC Jura Pierre-Richard (Trousseau)	34,00€	🍷🍷🍷🍷
AOC Sancerre Domaine Reverdy (Pinot V vignes)	36,00€	🍷🍷🍷🍷
AOC Chassagne Montrachet Domaine Langoureau (Pinot)	55,00€	🍷🍷🍷🍷
AOC Pomerol Chât Beausejour de Bonalgue (Merlot & cab franc)	60,00€	🍷🍷🍷🍷
AOC Châteauneuf du Pape VieuxTélégramme (Grenache Syrah mourvèdre cinsault)	75,00€	🍷🍷🍷🍷🍷
AOC Saint Joseph Delas Domaine Les Challeys (Syrah)	38,00€	🍷🍷🍷🍷
AOC Crozes Hermitage Domaine Laurent Combier	39,00€	🍷🍷🍷🍷

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

# Venez découvrir notre formule Bistro à 21€ 2 plats 19€



- Entrée du Menu Contemporain –  
Fois gras en fausse poire, masqué de  
pistache



- Dessert de la formule Bistro –  
Crumble aux pommes, façon Tatin

Plus de photos et d'actualités sur notre Instagram :



<https://www.instagram.com/leliondargent/>