



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 Filet de dorade à la plancha, lentille « du Berry » au curry vert, émulsion de Chardonnay ☺
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 Bombe glacée Chartreuse verte, crème de pistache, fromage blanc lissé ☺
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'asperges vertes à la crème de Raifort ☺
Pièce de veau en cuisson douce, crème d'ail confit ☺
Ou Embrochée de St Jacques sur cheveux d'ange cuisinés façon risotto ☺
Feuilletine au chocolat grand cru et lacté, crème de pays ☺
Ou Soufflée chaud au Grand Marnier ☺

Et comme toujours à la carte

- ❖ Le filet de bœuf (*origine France*) en tartare préparé en salle : 26 € ☺
- ❖ Le filet de bœuf (*origine France*) au Gamay 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.

*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

OSEZ LA 1/2 CHAMPAGNE DEUTZ : 30€

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



Notre carte Bar :

Coupe de champagne Deutz (10.cl) _____	10,00€
Kir, grisiot, petit Berrichon (10.cl) _____	5,00€
Le véritable Américano (10.cl) Vermouth Blanc & Rouge, Campari. _____	10,00€
Porto Burmester (Production direct du Portugal) _____	6,00€

Apéritifs traditionnels :

Whisky, Suze, Ricard, Martini, Guignolet, Pineau... _____	5,00€
Bières : Heineken (25.cl) Pelforth brune (33.cl) _____	5,00€
Bière pression : Grimbergen (25.cl) _____	5,00€
Digestifs : Cognac, Calvados, Get 27... _____	5,00€

Nos cocktails :

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€
Portojito (10.cl) Gin, Porto blanc Burmester, sucre, Schweppes, Menthe & Citron ____	10,00€

Sans alcool :

Le cocktail sans alcool (15.cl) _____	5,00€
Le chantaco (15.cl) Orange, Pamplemousse, Grenadine _____	5,00€

Eau minérale 33/50cl :

Evian, San Pellegrino, Badoit, Perrier, St-Yorre _____	3,50€
--	-------

Eau minérale 75/100cl :

Evian, San Pellegrino, Badoit, Chatêdon _____	5,00€
---	-------

Jus de fruits :

Pamplemousse, Abricot, Pomme, Tomate _____	5,00€
--	-------

Jus de rêve BIO :

OCC (Orange, Carotte, Citron), Ananas, Orange _____	5,00€
Fuzetea _____	4,00€
Orangina _____	4,00€
Schweppes _____	4,00€
Coca-Cola & Coca-Cola Zéro _____	5,00€

Boissons chaudes :

Café express Illy et son financier maison _____	1,80€
Grand café Illy et son financier maison _____	3,40€
Thé et son financier maison _____	3,50€
Infusion et son financier maison _____	2,30€
Chocolat chaud et son financier maison _____	3,20€