



LE BISTRO

Du Lion d'Or

LA CUISINE GOURMANDE DU BISTROT DE L'AUBERGE...
POUR VOUS METTRE EN APPÉTIT...

CALENDRIER GOURMAND

LUNDI : Cuisses de grenouille en persillade 46.-	VENDREDI : Bouillabaisse, aïoli maison 62.-
MARDI : Quenelle de brochet sauce Nantua 48.-	SAMEDI : L'authentique couscous 42.-
MERCREDI : Moules marinière, frites 38.-	DIMANCHE : Suggestions sur ardoise
JEUDI : Tête de veau à l'ancienne, sauce gribiche 41.-	

LES ENTRÉES

Œufs du Lignon en mimosa, oignons frits	12.-
Velouté de courge, châtaigne rôtie au beurre et nuage de crème	16.-
Pâté croûte de notre Chef Léo Besnard <i>Elu 1er prix national en France 2016, 2017 et 2018</i>	21.-
Saumon fumé maison, blinis et crème à l'aneth	26.-
Malakoff vaudois et salade de rampon	17.-
Terrine de foie gras de canard, toast au pain complet et chutney aux épices	27.-

POUR SUIVRE

Linguine à la crème truffée, émulsion cancoillotte	38.-
Filets de perches meunière, sauce tartare, frites fraîches	54.-
Pavé de saumon, sauce béarnaise et cocote de légumes	39.-
Tartare de bœuf suisse coupé au couteau, toast croustillant, frites et salade (180gr) 42.- ou (300gr) 68.-	
Vol-au-vent de Saint-Jacques et ris de veau, sauce poulet	56.-
Demi poulet rôti suisse, salade, frites et jus de cuisson	41.-

- A découvrir chaque jour sur ardoise, notre sélection de viandes grillées

LES DESSERTS

Moelleux au chocolat	14.-	Crème fermière au caramel au beurre salé	11.-
Café gourmand	17.-	Le traditionnel baba au rhum	16.-
Flan pâtissier à la vanille	15.-	Profiteroles à la vanille et sauce au chocolat	12.-
Boule de glace maison	5.-	Fromage du moment	12.-
Maxi-cookie encore chaud, glace vanille, noix de pécan et praliné noisette			
A partager pour 2 personnes par pers.			
			16.-

BULLES

Cognac - Brut - Sarah Meylan	17.-
Tradition - Champagne Brocard - Brut	26.-

VINS BLANCS

2023 Chasselas - Domaine des Balisiers - Peney	9.-
2023 Chablis - Billaud Simon - Bourgogne	14.-

VINS ROUGES

2023 Gamay - Domaine Comtesse Eldegarde - Satigny	9.-
2022 Crozes-Hermitage - Laurent Combier - Vallée du Rhône	14.-

VINS ROSÉS

2024 Rosé de Lune - Domaine des Balisiers	9.-
---	-----

BIÈRES

Calvinus Blonde	9.-
Calvinus Blanche	9.-
Heineken 33cl	9.-
Placebo sans alcool 33cl	9.-

BOISSONS SANS ALCOOL

Coca-Cola - Sprite 33cl*	7.-
Jus d'orange 25cl*	6.-
Jus de fruits Opaline 25cl	7.-
Verre de lait 20cl*	3.-

EAUX MINÉRALES

Evian 50cl	8.-
San Pellegrino 50cl	8.-
Perrier 33cl	7.-

BOISSONS CHAUDES

Espresso / Ristretto / Café	4.5
Double espresso	6.-
Renversé / Cappuccino	6.5
Thés - Infusions Tea Repertoire - Carouge	6.-

En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers. Prix en CHF - TVA (8.1%) comprise.
Origine des viandes : Poulet SUISSE | Boeuf SUISSE | Porc FRANCE | Veau SUISSE
Origine des poissons : Sole FRANCE | Perche SUISSE | Cabillaud ATLANTIQUE | Brochet SUISSE | Grenouilles INDE | Saumon ECOSSE