



LE BISTRO

Du Lion d'Or

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

LES INCONTOURNABLES

Paté-croûte de notre Chef Léo Besnard <i>Elu 1er prix national en France 2016, 2017 et 2018</i>	21.-
Œufs du Lignon en mimosa, oignons frits	12.-
Cuisses de grenouille en persillade	26.- / 46.-
Quenelle de brochet, sauce Nantua	48.-
Tête de veau à l'ancienne, sauce gribiche	39.-
Filets de perches du lac Léman, pêchées par notre ami Michel, sauce tartare, frites	54.-
Demi-poulet suisse, rôti à la broche, salade, frites et jus de cuisson	41.-
Tartare de bœuf coupé au couteau, toast croustillant, frites, salade (180gr.) 42.- ou (300gr.) 68.-	

LES ENTRÉES

Gaspacho de saison et focaccia croustillante, caponata de légumes	18.-
Tartare de saumon Label Rouge, sucrine aux parfums d'Asie	26.- / 48.-
Chipirons en persillade, vierge de tomates au piment d'Espelette	32.- / 62.-
Salade de boulgour, feta, tomates cerises, menthe fraîche et concombre	21.-
Accras de poisson, sauce antillaise	18.-

POUR SUIVRE

Risotto Acquerello, homard rôti au beurre et citron confit	68.-
Ribs de porc marinés et laqués, frites de patates douces	48.-
Pavé de maigre rôti, ratatouille aux aromates de notre jardin, émulsion au basilic	54.-
Volaille suisse, sauce tikka masala, riz parfumé au jasmin	44.-

NOS GARNITURES EN SUPPLEMENT

Cocotte de légumes de saison	7.-	Salade verte	6.-
Riz long grain "pilaf"	6.-	Frites fraîches	8.-
Purée de pomme de terre	9.-	Frites de patates douces	14.-

LES DESSERTS

Moelleux au chocolat	14.-	Crème fermière au caramel au beurre salé	11.-
Café gourmand	17.-	Le traditionnel baba au rhum	16.-
Blanc en neige du Lignon	12.-	Profiteroles à la vanille et sauce au chocolat	12.-
Boule de glace maison	6.-	Fromage du moment	12.-

BULLES 1 dl

Cognac - Brut - Sarah Meylan	17.-	Chasselas - Domaine des Balisiers - Peney	9.-
Champagne Brocard - Brut	26.-	Chablis - Billaud Simon - Bourgogne	14.-

VINS BLANCS 1 dl

VINS ROUGES 1 dl

Pinot Noir - Domaine Comtesse Eldegarde - Satigny	9.-
Crozes-Hermitage - Laurent Combier - Vallée du Rhône	14.-

VINS ROSÉS 1 dl

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

BIÈRES

Calvinus Blonde 33cl	9.-	Evian 50cl	8.-
Calvinus Blanche 33cl	9.-	Evian 75 cl	11.-
Heineken 33cl	9.-	San Pellegrino 50cl	8.-
Placebo sans alcool 33cl	9.-	Perrier 33cl	7.-

EAUX MINÉRALES

BOISSONS SANS ALCOOL

Coca-Cola - Sprite 33cl*	7.-	Espresso / Ristretto / Café	4.80
Jus d'orange 25cl*	6.-	Double espresso	6.-
Jus d'orange pressé	10.-	Renversé / Cappuccino	6.50
Jus de fruits Opaline 25cl	8.-	Thés - Infusions Tea Repertoire - Carouge	6.50
Verre de lait 20cl*	3.-		

BOISSONS CHAUDES

“ A DECOUVRIR SUR NOTRE ARDOISE DU JOUR, LE MEILLEUR DU MARCHÉ FRAÎCHEUR, SAISONNALITÉ ET SURPRISES GOURMANDES A SAVOURER ”

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 : Perche SUISSE | Maigre d'élevage GRECE | Brochet SUISSE | Grenouilles INDE | Saumon ECOSSE | Merlu ATLANTIQUE