



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>	19.-
Gravlax de truite suisse, blinis de sarrasin maison et condiment à l'aneth	27.-
Malakoff vaudois et salade de rampon	17.-
Salade d'endives, comté affiné, noix et jambonneau	18.-

POUR SUIVRE

Tortellini aux trois fromages, émulsion à la cancoillotte	32.-
Filets de perches meunière, sauce tartare, frites fraîches	54.-
Filet de sole "bonne femme" champignons de Paris et riz pilaf	56.-
Tartare de bœuf suisse coupé au couteau, toast croustillant, frites et salade (180gr) 42.- ou (300gr) 68.-	
Saucisse au couteau, aligot à la tome fraîche de l'Aubrac et salade verte	39.-
Demi poulet rôti suisse, salade, frites et jus de cuisson	41.-
Fricassée de poulpe, sauce basquaise légèrement relevée, riz sauvage	44.-

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.-
Réserve de la Terre - Champagne Telmont - extra brut	25.-

VINS BLANCS

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

VINS ROUGES

2023 Gamay - Domaine des Balisiers - Peney	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 Répertoire - Carouge	6.-