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.-

MARDI : Quenelle de brochet sauce Nantua 48.-

MERCREDI : Moules marinière, frites 38.-

JEUDI : Tête de veau à l'ancienne, sauce gribiche 41.-

VENDREDI : Bouillabaisse, aïoli maison 62.-

SAMEDI : L'authentique couscous 42.-

DIMANCHE : Suggestions sur ardoise

LES ENTRÉES

	Entrée / Plat
Œufs du Lignon en mimosa, oignons frits	12.-
Salade d'artichauts poivrade roquette & parmesan	18.-
Pâté croûte de notre Chef Léo Besnard *Elu 1er prix national en France 2016, 2017 et 2018*	18.-
Traditionnelle salade Caesar de volaille	22.- 36.-
Tartare de saumon "Label rouge", parfum d'Asie	26.- 42.-
Tomates anciennes, basilic frais	16.-

* Supplément burrata 8.-

POUR SUIVRE

Ravioles ricotta et épinards	34.-
Filet de bar rôti, sauce vierge	47.-
Filets de perche meunière, sauce tartare	52.-
Tartare de bœuf suisse coupé au couteau	42.-
Escalope milanaise de volaille, frites	44.-
Demi poulet rôti, salade, frites	41.-
Croque-monsieur au jambon, vieux gruyère frites et salade verte (croque-madame + 3.-)	26.-

LES DESSERTS

Crème fermière au caramel	11.-
Baba au rhum	16.-
Tiramisu	12.-
Profiteroles glacées à la vanille et sauce au chocolat	14.-
Moelleux au chocolat	14.-
Café gourmand	17.-
Coupe de fruits de saison	14.-
Boule de glace maison	5.-

Sélection de fromage de la fromagerie Bruand 14.-

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 | Canard SUISSE | Boeuf SUISSE | Porc FRANCE | Veau SUISSE
Origine des poissons : Perche SUISSE | Bar MEDITERRANEE | Brochet SUISSE | Grenouilles VIETNAM | Saumon NORVEGE

LA GRANDE CARTE DES VINS DE L'AUBERGE EST ÉGALEMENT DISPONIBLE

BULLES

		1dl/75cl
	Cologny - Brut - Sarah Meylan	17.-/65.-
	Réserve de la Terre - Champagne Telmont - extra brut	25.-/150.-

VINS BLANCS

2023	Chasselas - Domaine des Balisiers - Peney	9.-/58.-
2023	Sauvignon - Domaine de la Vigne Blanche - Cologny	70.-
2023	Pinot - Blanc Blanc 1er Cru Domaine de Beauvent - Bernex	76.-
2021	Chablis - Billaud Simon - Bourgogne	95.-
2023	Petite Arvine - Cave des Amandiers - Valais	16.-/95.-
2022	Saint-Joseph - Domaine Jean Claude - Marsanne - Vallée du Rhône	125.-
2019	Chassagne-Montrachet - Au Pied du Mont Chauve, en Pimont	175.-
2022	Macon-Verzé - Le Chemin Blanc	84.-

VINS ROUGES

2023	Gamay - Domaine des Balisiers - Peney	9.-/69.-
2023	Crozes-Hermitage - Laurent Combier - Vallée du Rhône	85.-
2023	Cuvée de Cologny - Sarah Meylan	75.-
2022	Mercurey - Domaine Dury - Bourgogne	89.-
2023	Flasher - Alte Reben	98.-
2022	Syrah - Domaine d'Esize - Côteaux de Bardonnex	15.-/95.-
2014	La Closerie de Fourtet - St Emilion Grand Cru - Bordeaux	110.-
2021	Crozes Hermitage - Gaby - Domaine du Colombier	125.-
2022	Gevrey Chambertin - V.V - Domaine Faiveley Bourgogne	165.-
2020	Château Neuf du Pape - Clos des Papes - Vallée du Rhône	295.-

VINS ROSÉS

2023	Côtes de Provence - Whispering Angel - Château d'Esclans	90.-
2023	Rose de Lune - Domaine des Balisiers	9.-/60.-
2023	Côtes de Provence - L'Accent - Clos de l'Our	13.-75.-

BIÈRES

Pépite Dr. Gab's 33cl	8.50
Houleuse (Blanche) Dr. Gab's 33cl	9.-
Heineken 33cl	9.-
Placebo sans alcool 33cl	9-

EAUX MINÉRALES

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

BOISSONS SANS ALCOOL

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

BOISSONS CHAUDES

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