



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

Entrée / Plat

Œufs du Lignon en mimosa, oignons frits	12.-
Gaspacho de tomates de notre jardin, focaccia gourmande	17.-
Pâté croûte de notre Chef Léo Besnard <i>Elu 1er prix national en France 2016, 2017 et 2018</i>	19.-
Céviche de daurade, “Leche de Tigre” et herbes fraîches	26.- 42.-
Terrine de poissons, mayonnaise citronnée et roquette	19.-
Salade de mâche, haricots verts, vinaigrette à l'échalotte et noix	16.-
	*Supplément foie gras poêlé sur toast 14.-

POUR SUIVRE

Linguine aux cèpes cuits en persillade, crème légère aux champignons	36.-
Dos de cabillaud rôti, pressé de pomme de terre au chorizo, sauce à l'ail fumé	46.-
Filets de perches meunière, sauce tartare, frites fraîches	52.-
Tartare de bœuf suisse coupé au couteau, toast croustillant, frites et salade (180gr) 42.- ou (300gr) 68.-	
Osso-buco de veau à la milanaise, tagliatelle et “gremolata”	49.-
Demi poulet rôti suisse, salade, frites et jus de cuisson	41.-
Fricassée de poulpe grillé, pois chiches parfumés au basilic frais, citron confit et fêta	44.-

LES DESSERTS

Moelleux au chocolat	14.-	Crème fermière au caramel au beurre salé	11.-
Café gourmand	17.-	Le traditionnel baba au rhum	16.-
Meringue suisse, fruits de saison	14.-	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

1dl

Cognac - Brut - Sarah Meylan	17.-
Réserve de la Terre - Champagne Telmont - extra brut	25.-

VINS BLANCS

2023 Chasselas - Domaine des Balisiers - Peney	9.-
2022 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.-

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.-

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 | Cabillaud ATLANTIQUE | Brochet SUISSE | Grenouilles INDE | Daurade MEDITERRANEE