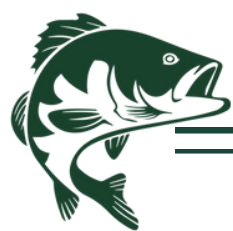


LE BISTRO

*Du Lion d'Or*

## LA CUISINE GOURMANDE DU BISTROT DE L'AUBERGE...

POUR VOUS METTRE EN APPÉTIT...

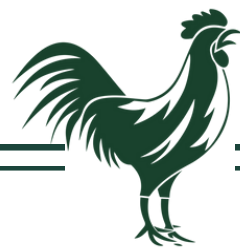


### FORMULE PERCHE

48.-

Les filets de perches meunière

Sauce tartare - Salade - Frites à volonté



### FORMULE POULET

38.-

Demi-poulet rôti - Jus de cuisson

Salade & frites à volonté

## LES ENTRÉES

Œufs du Lignon en mimosa	9.-
Paté croûte du chef Léo Besnard <i>Élu 1er prix national en France 2016, 2017 et 2018</i>	16.-
Gaspacho de tomates anciennes	12.-
Poêlée de calamarettis comme en Provence	32.-
Burrata et tomates anciennes	24.-
Os à moelle, pain grillé frotté à l'ail	23.-
Escargots de Bourgogne (6 ou 12 pièces)	19.- / 34.-

## POUR SUIVRE

Gnocchis au pesto de tomate et basilic frais	27.-
Salade niçoise et ventrèche de thon	29.-
Aile de raie à la grenobloise, pomme purée	44.-
Fish and Chips, sauce tartare	37.-
Cœur d'entrecôte de bœuf, sauce béarnaise	48.-
Tartare de bœuf suisse coupé au couteau	39.-
Burger de bœuf à l'Appenzeller	32.-

## LES DESSERTS

Crème fermière caramel	11.-	Mousse au chocolat noir	12.-
Baba au rhum	16.-	Bol de fraise au sucre	14.-
Blanc en neige du Lignon	10.-	Crêpe caramel, chocolat ou sucre	12.-
Profiteroles	14.-	Boule de glace maison	5.-

## ASSIETTE DE FROMAGES

Sélection de la fromagerie Bruand 14.-

## BULLES

Cognac - Brut - Sarah Meylan  
Tradition Champagne Deutz brut Classic

1dl/75cl  
17.-/65.-  
25.-/125.-

## VINS BLANCS

2023	Chasselas - Domaine des Balisiers - Peney	9.-/58.-
2022	Pinot Blanc - Domaine de la Vigne Blanche - Cognac	70.-
2023	Sauvignon Blanc 1er Cru Domaine de Beauvent - Bernex	76.-
2020	Chablis - Billaud Simon	95.-
2022	Petite Arvine - Cave des Amandiers - Valais	15.-/95.-
2018	Chassagne- Montrachet- Au Pied du Mont Chauve, en Pimont	155.-
2020	Macon-Verzé-Nicolas Maillet	82.-

## VINS ROUGES

2019	Gamay - Domaine Dugerdil - Dardagny	9.-/69.-
2022	Crozes-Hermitage - Laurent Combier - Vallée du Rhône	85.-
2022	Cuvée de Cognac - Sarah Meylan - Peissy	75.-
2020	St. Aubin 1er cru - Domaine Miolane	90.-
2021	Graubünden - Pinot Noir - Weingut Adank - Grisons	95.-
2022	Syrah - Domaine d'Esise - Côteaux de Bardonnex	15.-/95.-
2014	La Closerie de Fourtet - St Emilion Grand Cru - Bordeaux	110.-
2020	Gevrey Chambertin - V.V - Domaine Faiveley	165.-
2021	Côte Rotie - Domaine Burgaud - Vallée du Rhône	145.-

## VINS ROSÉS

2022	Domaine des Balisiers - Peney	9.-/60.-
2022	Côtes de Provence - Ott - Château de selle	120.-
2022	Château Sainte-Marguerite	90.-

## BIÈRES

Pépité Puidoux, Dr. Gab's 33cl	8.50
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.-

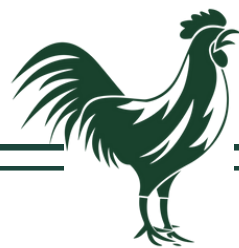
## BOISSONS CHAUDES

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

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



THE GOURMET BISTRO OF THE AUBERGE ...  
TO STIMULATE YOUR APPETITE ...



### CHICKEN MENU

38.-

Half Roasted Chicken in its gravy

Salad

All-you-can-eat French Fries

### STARTERS

Mimosa style eggs and homemade mayonnaise	9.-
Chef Léo Besnard's poultry "pâté croûte" <i>Voted 1st national prize in France 2016, 2017 and 2018</i>	16.-
Seasonal velouté	14.-
Bone marrow, toasts	20.-
Vegetables stuffed with poultry	14.- / 22.-
Fusion Perch and Chicken Tempura	23.-



### PERCH MENU

48.-

Lake Geneva perch fillets meunière style

Tartar sauce

Salad

All-you-can-eat French Fries

### CHEESE PLATTER

Selection of Bruand cheeses 14.-

### DESSERTS

Caramel custard cream	9.-
Baba au rhum	14.-
"Blanc en neige" from Le Lignon	10.-
Profiteroles	12.-
Dark chocolate lava cake	10.-
Homemade Ice-Cream	5.-

### BUBBLES

Cognac - Brut - Sarah Meylan	17.-/65.-
Tradition Champagne Deutz brut Classic	25.-/125.-

### WHITE WINES

2022 Chasselas - Domaine des Balisiers - Peney	46.-
2022 Pinot Blanc - Domaine de la Vigne Blanche - Cologny	9.-/58.-
2022 Assemblage blanc - J.P Pellegrin - Peissy	65.-
2021 Sauvignon Blanc 1er Cru Domaine de Beauvent - Bernex	76.-
2021 bourgogne Blanc Cote d'Or - Mikulski - Bourgogne	82.-
2021 Chablis - Moreau - Naudet - Bourgogne	89.-
2022 Petite Arvine - Cave des Amandiers - Valais	15.-/95.-
2021 Chassagne-Montrachet - Vieilles Vignes - Guy Amiot - Bourgogne	145.-

### RED WINES

2018 Gamay - Domaine Dugerdil - Dardagny	9.-/58.-
2022 Crozes-hermitage - Laurent Combien - Vallée du Rhône	72.-
2020 Cuvée Noémie - Damien Mermoud - Lully	76.-
2019 Auxey - Duresses - Agnès Paquet - Bourgogne	90.-
2021 Pinot Noir - Les Haux - Domaine Ruedin - Neuchâtel	95.-
2021 Cabernet Franc - Nicolas Bonnet - Satigny	17.-/95.-
2014 La Closerie de Fourtet - St Emilion Grand Cru - Bordeaux	110.-
2020 Gevrey Chambertin - Domaine de Geantet Pansiot	155.-
2020 Côte Rotie - Domaine Jamet - Vallée du Rhône	260.-

### ROSÉ WINES

2022 Côtes de Provence - Ott - Château de selle	120.-
2022 Côtes de Provence - Ott - Château de selle 1/2 Bt.	60.-

### BEERS

Pépité Puidoux, Dr. Gab's 33cl	8.5
Heineken 33cl	9.-
Placebo without alcohol 33cl	9.-

### MINERAL WATERS

Evian 50cl	7.-
San Pellegrino 50cl	8.-
Perrier 33cl	6.5

### NON ALCOHOLIC DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Sprite	6.-
33cl* Orange juice 25cl*	6.-
Opaline fruit juice 25cl	7.-
Glass of milk 20cl*	3.-

### HOT DRINKS

Espresso / Ristretto / Coffee	4.5
Double espresso	6.-
Coffee with milk / Cappuccino	6.5
Teas - Infusions Tea Repertoire - Carouge	6.-