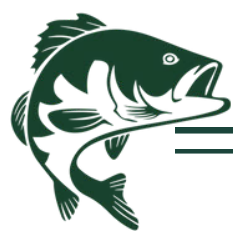


LE BISTRO

Du Lion d'Or

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

POUR VOUS METTRE EN APPÉTIT...



FORMULE PERCHE

48.-

Les filets de perches du Léman meunière

Sauce tartare - Salade - Frites



FORMULE POULET

38.-

Demi-poulet rôti - Jus de cuisson

Salade & frites

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.-
Velouté de courge, crème fraîche et muscade	12.-
Coquille Saint-Jacques gratinée	23.-
Poireau vinaigrette	14.-
Os à moelle, pain grillé frotté à l'ail	23.-
Saumon fumé maison, blinis et crème aigrette	26.-

POUR SUIVRE

Raviolis ricotta et épinards, crème truffée	32.-
Paleron de boeuf, sauce au vin, pomme purée	38.-
Bar entier rôti, garni de légumes du marché	48.-
Fish and Chips, sauce tartare	37.-
Blanquette de volaille, riz pilaf	34.-
Tartare de bœuf suisse coupé au couteau	39.-
Croque monsieur au jambon, vieux gruyère	24.-
frites, salade verte (Croque Madame+ 3.-)	

LES DESSERTS

Crème fermière caramel	11.-	Moelleux au chocolat	14.-
Baba au rhum	16.-	Brioche perdue, glace à la vanille	14.-
Blanc en neige du Lignon	10.-	Dessert du jour	10.-
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 - Bourgogne	95.-
2022	Petite Arvine - Cave des Amandiers - Valais	15.-/95.-
2022	Saint-Joseph - Domaine Jean Claude - Marsanne - Vallée du Rhône	125.-
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	75.-
2022	Mercurey Les Coudroyes - Domaine Mia - Bourgogne	95.-
2022	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.-
2021	Crozes Hermitage - Gaby - Domaine du Colombier	125.-
2020	Gevrey Chambertin - V.V - Domaine Faiveley - Bourgogne	165.-
2020	Château Neuf du Pape - Clos des Papes - Vallée du Rhône	295.-

VINS ROSÉS

2022	Domaine des Balisiers - Peney	9.-/60.-
2022	Côtes de Provence - Ott - Château de selle	120.-
2023	Côtes de Provence - Whispering Angel - Château d'Esclans	14.-/90.-

BIÈRES

Pépité Dr. Gab's 33cl	8.50
Houleuse (Blanche) Dr. Gab's 33cl	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.-

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