



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, aioli maison 62.-

SAMEDI : L'authentique couscous 42.-

DIMANCHE : Suggestions à découvrir sur ardoise

#### LES ENTRÉES

Œufs du Lignon en mimosa	9.-
Salade de rampon, toasts chauds de tomme vaudoise	15.-
Paté croûte du Chef Léo Besnard	18.-
<i>Élu 1er prix national en France 2016, 2017 et 2018</i>	
Soupe à l'oignon gratinée au gruyère	14.-
Cèleri rave en rémoulade	12.-
Duo de cromesquis, reblochon et cochon	16.-

#### POUR SUIVRE

Tagliatelles fraîches parfumées à la truffe	32.-
Carbonade de boeuf à la bière vaudoise	46.-
Lotte à l'armoricaine, riz pilaf	54.-
Filets de perche meunière, sauce tartare	48.-
Tartare de bœuf suisse coupé au couteau	42.-
Cordon bleu suisse, purée et salade verte	39.-
Demi poulet rôti, jus de cuisson, salade, frites	38.-

#### LES DESSERTS

Crème fermière caramel	11.-	Moelleux au chocolat	14.-
Baba au rhum	16.-	Mille-feuille à la vanille de Madagascar	16.-
Blanc en neige du Lignon	10.-	Dessert du jour	11.-
Profiteroles	14.-	Boule de glace maison	5.-

Demi Saint-Marcelin de chez Bruand, servi chaud ou froid 14.-

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

#### BULLES

Cognac - Brut - Sarah Meylan	17.-/65.-	1dl/75cl
Tradition Champagne Deutz brut Classic	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.-