



LE BISTRO

*Du Lion d'Or*

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

## POUR VOUS METTRE EN APPÉTIT...

### LES INCONTOURNABLES

Pâté croûte de notre Chef Léo Besnard <i>Elu 1er prix national en France 2016, 2017 et 2018</i>	21.-
Œufs du Lignon en mimosa, oignons frits	12.-
Cuisses de grenouille en persillade	26.- / 46.-
Quenelle de brochet, sauce Nantua	48.-
Tête de veau à l'ancienne, sauce gribiche	39.-
Filets de perches du lac Léman, pêchées par notre ami Michel, sauce tartare, frites	54.-
Demi-poulet suisse, rôti à la broche, salade, frites et jus de cuisson	41.-
Tartare de bœuf coupé au couteau, toast croustillant, frites, salade (180gr) 42.- ou (300gr) 68.-	

### LES ENTRÉES

Gaspacho de saison et foccacia croustillante, caponnata de légumes	18.-
Poulpe grillé à la galicienne, pommes de terre tièdes, burrata et basilic frais	34.- / 64.-
Avocat et gambas, sauce cocktail et sucrine croquante	24.-

### POUR SUIVRE

Linguine au citron confit, vieux parmesan, basilic frais de notre potager	29.-
Pâtes à la bolognaise parfumée aux zestes d'orange et basilic frais	38.-
Blanc de cabillaud, piperade, riz sauté au chorizo de chez Pierre Oteiza	44.-
Cordon bleu de volaille suisse, jambon et gruyère coulant, pomme purée au beurre des Alpes	39.-

“A DECOUVRIR SUR NOTRE ARDOISE DU JOUR, LE MEILLEUR DU MARCHÉ  
FRAÎCHEUR, SAISONNALITÉ ET SURPRISES GOURMANDES A SAVOURER”

### NOS GARNITURES EN SUPPLEMENT

Cocotte de légumes de saison	7.-	Salade verte	6.-
Riz long grain "pilaf"	6.-	Frites fraîches	8.-
Purée de pomme de terre	9.-	Purée de pomme truffée	14.-

### LES DESSERTS

Moelleux au chocolat	14.-	Crème fermière au caramel au beurre salé	11.-
Café gourmand	17.-	Le traditionnel baba au rhum	16.-
Blanc en neige du Lignon	12.-	Profiteroles à la vanille et sauce au chocolat	12.-
Boule de glace maison	6.-	Fromage du moment	12.-

### BULLES 1 dl

Cognac - Brut - Sarah Meylan	17.-
Champagne Brocard - Brut	26.-

### VINS BLANCS 1 dl

Chasselas - Domaine des Balisiers - Peney	9.-
Chablis - Billaud Simon - Bourgogne	14.-

### VINS ROUGES 1 dl

Pinot Noir - Domaine Comtesse Eldegarde - Satigny	9.-
Crozes-Hermitage - Laurent Combiere - Vallée du Rhône	14.-

### VINS ROSÉS 1 dl

2024 Rosé de Lune - Domaine des Balisiers	9.-
---	-----

### BIÈRES

Calvinus Blonde 33cl	9.-
Calvinus Blanche 33cl	9.-
Heineken 33cl	9.-
Placebo sans alcool 33cl	9.-

### EAUX MINÉRALES

Evian 50cl	8.-
Evian / San Pellegrino 75 cl	11.-
San Pellegrino 50cl	8.-
Perrier 33cl	7.-

### BOISSONS SANS ALCOOL

Coca-Cola - Sprite 33cl*	7.-
Jus d'orange 25cl*	6.-
Jus d'orange pressé	10.-
Jus de fruits Opaline 25cl	8.-
Verre de lait 20cl*	3.-

### BOISSONS CHAUDES

Espresso / Ristretto / Café	4.80
Double espresso	6.-
Renversé / Cappuccino	6.50
Thés - Infusions Tea Répertoire - Carouge	6.50

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 | Bœuf SUISSE | Porc FRANCE | Veau SUISSE

Origine des poissons : Perche SUISSE | Cabillaud ATLANTIQUE | Brochet SUISSE | Grenouilles INDE | Saumon ECOSSE | Merlu ATLANTIQUE | Maigre MEDITERRANEE