

JOURNAL DU LION D'OR

PRODUITS FRAIS ET LOCAUX - FAIT MAISON - GLACES ARTISANALES - SUR PLACE OU À EMPORTER

N°799 - Mensuel - Spécial Papilles en ébullition - A consommer sans modération dans notre restaurant

COCKTAILS

Cocktails au pineau "Guérin" 8cl :	5,50€
(Pineau, tonic, citron frais)	
Cocktail maison	8,00€
Punch maison	7,50€
Mojito (de mai à octobre uniquement)	7,50€
Gin Tonic / Cognac Tonic	7,50€
Cocktail sans alcool	5,00€

Cocktail du mois 7,50€
3 achetés
+ 1 offert



LES BIERES

PRESSIONS

AFFLIGEM (25cl/50cl).....	3,50€ / 6,50€
PELFORTH(25cl/50cl).....	2,90€ / 5,50€
PRESSION DU MOMENT (25cl/50cl).....	4,00€ / 7,00€

BOUTEILLES

PELFORTH BRUNE 33cl.....	3,50€
MORT SUBITE (blanche)3.....	3,50€
KRIEK (cerise)33cl	3,50€
HEINEKEN 25cl	2,90€
BIERE DU MOMENT (prix variable)	

Crignotages à partager (sharing platters)

Les Chips de Gémozac BIO (125gr) - 3,50€

Le demi saucisson charentais (100gr) - 4,90€
(Local dried sausage)

La planche à partager / (Sharing platter) - 9,90€
(charcuterie, fromage et bien plus...)

La Terrine "littoral gourmand" GEMOZAC - 9,90€
au choix :

Pâté d'huître (120gr)
Pâté de cagouilles (180gr)
Boudin Charentais (180gr)
Pâté au cognac ou Pineau (180gr)



MENU DU JOUR

(servi du lundi au vendredi midi, hors jours fériés / mon. to fri. lunch except bank holiday)



Entrée + Plat + Dessert (3 courses)..... 16€

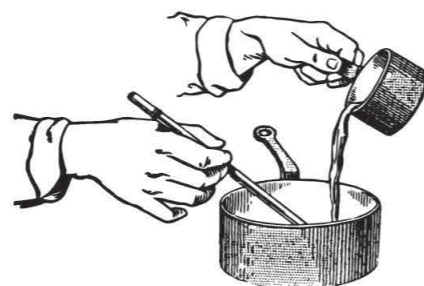
Entrée + Plat OU Plat + Dessert (2 courses) 14€

Plat seul (main course)..... 11,50€

(voir l'ardoise du jour, desserts au choix à la carte avec un "*", autres desserts supplément 2€)

La Carte du Lion d'or

Entrées / (starters)



- >L'oeuf mollet, velouté de champignons et bacon - 8€
(poached egg, mushroom soup & bacon)
- >Le tataki de Thon laqué et sésame - 9€
(Tuna "Tataki" glazed with soy sauce and sésame)
- >Le saint marcelin rôti au four - 7,50€
(Oven backed "Saint Marcelin")
- >Foie-gras maison au pineau des Charentes- 13,50€
(home made duck liver paté)

Plats / (main courses)

- >Le Tartare de bœuf coupé au couteau (France - 160gr) - 14€ / XXL (220gr) - 18€
(Beef tartare knif sliced)
- >La pièce du boucher (France ou UE) selon arrivage - 15€
(The butcher's choice, sirloin, rib eye...)
- >Pavé de Saumon à la plancha & son risotto- 16€
(Grilled salmon filet with risotto)
- >Le poisson entier de la crillée de la cotinière - € selon arrivage
(Whole fish straight from the boat)
- >La suggestion du Chef (demandez à votre serveur, prix variable)
(The chef's special, ask your waiter)



Desserts

- >Le dessert du jour / (dessert of the day)- 5€*
- >L'assiette de fromages / (cheese selection)- 6€*
- >Fromage blanc de campagne (miel ou confiture) - 5,50€*
(Cottage cheese topped with honey or jam)
- >Coupe de glaces artisanales 1 boule - 2,50€ / 2 boules - 3,90€* / 3 boules -6€
(artisanal ice cream 1 scoop -2,50€ / 2 scoops - 3,90€ / 3 scoops - 6€)
- >Poire pochée aux épices, crumble et coulis du moment - 7€
(Poached pear in spices, crumble and sauce of the week)
- >La gourmandise au chocolat- 7,50€
(The chocolate treat of the week)
- >Le café gourmand - 8€ / autres boissons chaudes 9€

NOS FOURNISSEURS

(Our local providers)

Boulangerie:

Le Fournil de Stéphane (Gémozac)

Boucherie :

Boucherie Herbaut (Gémozac)

Pomona Passion froid (Bordeaux)

Fruits & légumes :

Domaine Chaillou (Gémozac)

Dominique Roux (Gémozac)

Fornel (Barbezieux)

Angélique Broucuret (Gémozac)

Poisson & produits de la mer :

Mericy (Royan)

Huîtres:

GAEC "La bien Assise" (Château d'Oléron)

Glaces :

Fleur de glace (maître artisan glacier)

Miel :

Miel Royal (Cravans)

Pineau des Charentes, cognac, VDP Charentais :

PuyGaudin, famille guérin (Gémozac)

Les Charentes en boutique (Jazennes)

Autres produits régionaux:

Les Fermiers Charentais

Les plats du Gîte (Gémozac)

MERCI à eux tous pour leurs produits de qualité !

Glaces Artisanales

1 boule	2,50€
2 boules.....	3,90€
3 boules	6,00€

Fraise & menthe

Citron basilic

Myrtille

Clémentine de Corse



Cognac aux raisins

Caramel beurre d'Isigny

Chocolat, sel de Guérande

Vanille macadamia

MENU DES DRÔLES

7,90 €

(Jusqu'à 10 ans ou offert pour les moins de 3 ans)

Plat :

Le demi Faux-Filet ou le demi pavé de saumon

Dessert :

Dessert du jour ou glace 1 boule ou fromage, ou fromage blanc

Pour les plus petit demandez l'assiette du chef !

Habituons nos enfants à manger bon et bien
dès le plus jeune âge !



Restaurant ouvert du Lundi au Samedi midi et soir