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 (cognac, vermouth, jus de pomme)	**8,00€**
Punch maison (Rhum, jus de fruits, citron vert)	**7,50€**
Mojito (de mai à octobre uniquement)	**8,00€**
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).....3.70€ / 7,00€
PELFORTH(25cl/50cl).....2,90€ / 5,50€
PRESSION DU MOMENT (25cl/50cl)..... 4,50€ / 8,00€

BOUTEILLES

PELFORTH BRUNE 33cl..... 4,20€
VEDETT (blanche)33cl.....4,20€
CHOUFFE CHERRY (cerise)33cl ..... 4,20€
HEINEKEN 25cl ..... 2,90€
BIERE DU MOMENT (prix variable)

Grignotages à partager (sharing platters)

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

Le demi saucisson charentais (80gr) - 4,90€
(Local dried sausage)

La planche à partager /(Sharing platter) - 19,90€
(charcuterie, fromage et bien plus...)

MENU DU JOUR

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

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

>>Pavé de saumon fumé par nos soins, crèmeux de panais à la vanille- 9,50€
(Home made smoked salmon filet, creamy parsnip & vanilla)
>crumble de butternut & gorgonzola - 8€
(Butternut & gorgonzola crumble)
>Les huîtres de Yann "Marennes Oléron" par 6 - 11€ par 12 - 20€
("Marennes Oléron" Oysters)
>Foie-gras maison au pineau des Charentes- 13,50€
(home made duck liver paté)

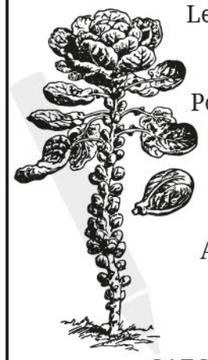
Plats / (main courses)

>>Filet de bar au cacao et velouté de poisson - 18€
(Sea bass filet in cacao powder, fish velouté)
>Steak de thon et son risotto 160gr - 15€
(Tuna steack and risotto)
>Le poisson entier de la criée de la cotinière - € selon arrivage
(our fish straight from the boat)
>La suggestion du Chef (demandez à votre serveur, prix variable)
(The chef's special, ask your waiter)
Le Tartare de bœuf coupé au couteau (France - 160gr) - 14€ / XXL (220gr) - 18€
(Beef tartare knif sliced)
>La pièce du boucher (France) selon arrivage - 17€
(The butcher's choice, sirloin, rib eye... France)

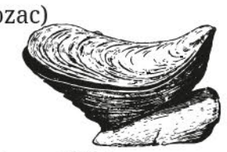
Desserts

>Le dessert du jour / (dessert of the day)- 5,50€*
>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€)
>Tartelette choclat framboises, compotée de fruits des bois - 8,50€
(White chocolate and raspberry tart, berry coulis)
>Dôme chocolat, coeur clémentine & mangue, pain d'épices - 8€
(Chocolate dome, clementine & mango heart, gingerbread)
>baba façon Mont Blanc (chantilly, meringue, crème de marron) - 8€
(chestnut and meringue baba like a "Mont Blanc")
>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 Broucaret (Gémozac)
Poisson & produits de la mer :
Mericq (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)
Autres produits régionaux:
Les Fermiers Charentais



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 vert

Cognac aux raisins
Caramel beurre d'Isigny
Chocolat Valrhona
Vanille bourbon

Impression sur papier recyclé - Crédit photo : 123RF - www.menu-creation-online.com

MENU DES DRÔLES 7,90 €

(Jusqu'à 10 ans ou offert pour les moins de 3 ans)
Plat :
La demi Pièce du boucher ou le filet de poisson du jour
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