

LE LION D'OR

Produits de saison frais & locaux - Cuisine Maison - Bonne Humeur

N°799 - Mensuel - Spécial Papilles en ébullition - A consommer sans modération dans notre restaurant avec vos amis, collègues, famille.

Menu du Jour

(Du lundi au vendredi midi uniquement)
(hors jours fériés)

Entrée, plat, dessert

17,50€

Entrée, plat / Plat, dessert

15€

Plat du Jour

12,50€



Menu des Drôles

Viande ou poisson du jour

/légumes ou frites

dessert du jour ou

boule de glaces ou

fromage blanc & confiture



8,50€

Nos Producteurs

Domaine Chaillou F&L - Gémozac

La kahute de Karla F&L- Gémozac

Boucherie Herbaut - Gémozac

CPLD Volaille & viande - Pons

Les fermiers Charentais - marché Gémozac
(fromage, charcuterie)

Le fournil de stéphane - Gémozac

Puygaudin (pineau, cognac) - Gémozac

Domaine Poncereau de Haut (vin) - Epargne

Cave 13 - Gémozac

Le chat beauté (confiture) - Arvert

MENU DU CHEF 27€

Crevettes & Chorizo, carpaccio de courgettes

Pavé de saumon et sa laque d'épices, millefeuille de légumes du soleil

Dessert du jour ou fromage blanc ou 2 boules de glaces

CARTE DU LION D'OR

ENTRÉES / STARTERS

Foie gras maison au Pineau des Charentes, toast & confiture 13,50 €

Homemade duck liver paté "foie-gras", toast & jam

Crevettes & Chorizo, carpaccio de courgettes 8,00 €

Prawns and chorizo, courgette carpaccio

La tomate de Gémozac & mozzarella stracciatella, crumble au thym 10,00 €

Gemozac tomatoes & stracciatella Di Bufala, thyme crumble

Les huîtres de Marennes Oléron par 6 / 12 12€ / 20€

Marennes Oléron Oysters, by 6 or 12

PLATS / MAIN COURSES

Côte de cochon de montagne Tomahawk marinée & flambée (FR) env. 300gr 23,00 €

Tomahawk pork chop marinated and blazed (fr) 300gr

Thon mi-cuit, steak de tomate cœur de boeuf, carpaccio de courgettes 19,00 €

Half cooked tuna, tomato steak, courgette carpaccio

Pavé de saumon et sa laque d'épices, millefeuille de légumes du soleil 17,00 €

Salmon fillet covered with a spices glazing, vegetables millefeuille

La suggestion du chef (demandez à votre serveur(euse), prix variable . €

The chef's special, ask your waiter(ress) or check the board

Tartare de Boeuf coupé au couteau (FR, 160gr) / XXL 220gr 16€ / 19€

Beef tartare knif sliced, (FR) 160gr or XXL 220gr

Pièce du boucher (France) env. 200gr, beurre maître d'hôtel 18,00 €

The Butcher's choice (FR) 200gr, garlic & herb butter

DESSERTS

Chou craquelin citron & fraise 8,50 €

Crispy chou lemon and stawberry

Tartelette amandine aux fruits de saison 8,00 €

Almond and fruits tart

Assiette de fromages & salade 6,00 €

Cheese plate and salad

Fromage blanc de campagne (miel, confiture ou sucre) 5,50 €

Cottage cheese topped with : jam, honey or sugar

Glace artisanale (1 boule / 2 boules / 3 boules) 2,50€ / 5€ / 7€

Artisanal Ice cream (1 scoop / 2 scoops / 3 scoops)

Dessert du jour (voir ardoise) 5,50 €

Dessert of the day (check the board)

Café gourmand & ses mignardises 8,50 €

RESTAURANT OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI MIDIS & SOIRS

BIERES

DRESSIONS

PELICAN (25cl/50cl).....	4,50€/ 8,50€
AFFLIGEM (25cl/50cl).....	3,90€/ 7,50€
PELFORTH (25cl/50cl).....	3,00€/ 5,70€
PRESSION DU MOMENT.....	4,50€/ 8,50€

BOUTEILLES

VEDETT BLANCHE (33cl).....	4,50€
CHOUFFE CHERRY(33cl).....	4,50€
PELFORTH BRUNE (33cl).....	4,50€
HEINEKEN (25cl).....	3,00€
BIERE DU MOMENT(prix variable)	



COCKTAILS

Cocktail au pineau rosé "Guérin" 20cl :	7,00 €
<i>(Pineau, jus de citron, sirop de pastèque, perrier)</i>	
Cocktail maison	8,00 €
<i>(cognac, vermouth, jus de pomme, limonade)</i>	
Punch maison	8,00 €
<i>(Rhum épicé, jus de fruits, citron vert, grenadine)</i>	
Gin Tonic	9,00 €
<i>(Hendricks, citadelle, melifera, Gibson)</i>	
Cognac Tonic	7,50 €
Cocktail sans alcool	6,00 €
<i>(Jus pressé, orange, pamplemousse, ananas, sirop fraise)</i>	
Mojito	8,00€
<i>(rhum épicé, menthe fraîche, citron verre, perrier)</i>	

Cocktail du mois

8,50 €

3 achetés

+ 1 offert



VERRES & PICHETS

VDP Charentais (rosé ou blanc)	2,00 €
AOP Côte de bourg (rouge)	4,00 €
AOP Pécharmant (rouge)	3,50 €
IGP Côte de Gascogne blanc	3,50 €
IGP Côte de Gascogne blanc (moelleux)	4,00 €
Vins du moment (rouge, rosé & blanc)	4,00 €
AOP Pécharmant (25cl / 50cl)	5,50 € / 8,50 €
VDP Charentais rosé ou blanc (25cl / 50cl)	3,50 € / 6,50 €

APERITIFS & DIGESTIFS

Kir	2,90 €
Kir pétillant	6,00 €
Ricard	2,50 €
Pineau des Charentes	2,90 €
Vermouth Charentais	3,00 €
Suze, Campari	3,00 €
Américano	6,50 €
J&B	4,00 €
Jameson	4,50 €
Jack Daniels	6,00 €
Dalwhinnie, Lagg	9,00 €
Rhum, Vodka,	6,00 €
Rhum Bumbu	9,00 €
Vieux Rhum	10,00 €
Cognac VS	5,50 €
Cognac X.O	7,50 € à 15 €
Crème de cognac	6,00 €



SOFT

Coca-cola / zéro(33cl)	3,30 €	San Pellegrino(50cl)	3,70 €
Orangina (25cl)	3,30 €	San Pellegrino (1l)	5,00 €
Perrier (33cl)	3,30 €	Evian (50cl)	3,70 €
Tropico (25cl)	3,30 €	Evian (1l)	5,00 €
Fuzz Tea (25cl)	3,30 €		
Schweppes agrumes	3,30 €	Boissons Chaudes	
Schweppes (25cl)	3,30 €	Café Espresso	1,50 €
Sirop à l'eau (25cl)	2,00 €	Café Sélection	2,00 €
Limonade (25cl)	2,00 €	(100% Arabica)	
Diabolo (25cl)	2,50 €	Café allongé	1,50 €
Jus de Tomate (25cl)	3,30 €	capuccino	2,60 €
fruits pressés (25cl):	3,80 €	Café crème	2,20 €
Pomme		Chocolat chaud	3,00 €
Orange			
Pamplemousse			

A partager

- Chips (BIO) de Gémozac **3,50€**
- 1/2 saucisson Charentais **4,90€**
- Planche à partager **19,90€**

(fromage, charcuterie...)

**Scannez, donnez votre Avis,
rejoignez nous sur FB & Insta**

