

# 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€

Bouillon de crevettes et julienne de légumes, croutons persillés

\*\*\*\*\*

Papillote de saumon aux légumes d'hiver

\*\*\*\*\*

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 poire cognac 13,50 €

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

Bouillon de crevettes et julienne de légumes, croutons persillés 9,00 €

Prawns and vegetables stew, garlic and herb croutons

Les huîtres de Marennes Oléron par 6 / 12

12€ / 21€

Marennes Oléron Oysters, by 6 or 12

## PLATS / MAIN COURSES

Paleron de porc confit et son jus, écrasée de pomme de terre à l'ail 22,00 €

slow cooked pork tenderloin, mashed potatoes and gravy

Papillote de saumon aux légumes d'hiver 17,00 €

Salmon filet and winter vegetables in foil

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

Parfait glacé à la noisette, poire pochée au sirop 8,50 €

home made hazelnut parfait, poched pear in cinamon syrup

Brownie chocolat spéculoos, galace caramel croustillant, chantilly 8,00 €

Chocolate and speculoos brownie, crispy caramel icecream and whipped cream

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 €

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€ |
| BIERE DU MOMENT(prix variable) |       |



# COCKTAILS

|                                                                 |               |
|-----------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Cocktail au pineau rosé "Guérin" 20cl :</b>                  | <b>7,00 €</b> |
| <i>(Pineau, jus de citron, sirop de pastèque, perrier)</i>      |               |
| <b>Cocktail maison</b>                                          | <b>8,00 €</b> |
| <i>(cognac, vermouth, jus de pomme, limonade)</i>               |               |
| <b>Punch maison</b>                                             | <b>8,00 €</b> |
| <i>(Rhum épicé, jus de fruits, citron vert, grenadine)</i>      |               |
| <b>Gin Tonic</b>                                                | <b>9,00 €</b> |
| <i>(Hendricks, citadelle, melifera, Gibson)</i>                 |               |
| <b>Cognac Tonic</b>                                             | <b>7,50 €</b> |
| <b>Cocktail sans alcool</b>                                     | <b>6,00 €</b> |
| <i>(Jus pressé, orange, pamplemousse, ananas, sirop fraise)</i> |               |
| <b>Mojito</b>                                                   | <b>8,00€</b>  |
| <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 (25cl)       | 3,30 € | Boissons Chaudes     |        |
| Sirop à l'eau (25cl)   | 2,00 € | Café Espresso        | 1,50 € |
| Limonade (25cl)        | 2,00 € | Café Sélection       | 2,00 € |
| Diabolo (25cl)         | 2,50 € | (100% Arabica)       |        |
| Jus de Tomate (25cl)   | 3,30 € | Café allongé         | 1,50 € |
| fruits pressés (25cl): | 3,80 € | capuccino            | 2,60 € |
| Pomme                  |        | Café crème           | 2,20 € |
| Orange                 |        | Chocolat chaud       | 3,00 € |
| 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**

