

LE LION D'OR



Menu du Lion d'or

Entrée + Plat + Dessert / (STARTER + MAIN + DESSERT) **25€**

Entrée + Plat / (Starter + MAIN) **22€** *** Plat + Dessert / (MAIN + DESSERT) **19,50€**

Prix du plat seul

Entrées / Starters

- Foie gras mi- cuit au pineau des Charentes, chutney de saison **11€**
(Half-cooked duck foie-gras served with seasonal chutney)
- Carpaccio de saint jacques, agrumes et pickles comme un tableau **9,50€**
(Scallops carpaccio, citrus fruits and pickles like a painting)
- Aumônière de jambon cru farcie à la joue de bœuf confite **9,50€**
(Slow cooked beef in an envelope of Parma ham)
- 6 Huîtres N°3 Marennes Oléron (**supplément 2€**) **12€**
(6 Oysters N°3 from "Marennes Oléron")

Plats / Main courses

- Filet de Daurade royale, sauce crémée vin blanc et coques, écrasé de pommes de terre et oignons cébette **15€**
(Sea bream filet, white wine and cockles sauce, mashed potatoes and onions)
- Faux-filet grille (200gr VBF ou U.E), frites maison, salade et sauce au choix (beurre persillé, poivre, bleu) **14€**
(Sirloin steak (200gr France or E.U), homemade fries, salad and sauce of your choice)
- Filet de canette à la plancha, assortiment de légumes et crème végétale **15€**
(grilled duck breast, selection of vegetables and green cream)
- Tartare de bœuf (180gr VBF) du boucher coupé au couteau, pommes de terre persillées et salade **13€**
(Beef tartare (180gr VBF) from our local butcher served with garlic and herb potatoes, salad)
- Duo de Thon, en tartare à l'asiatique et séché au torchon, frites maison et salade **14€**
(Duo of Tuna: raw like a Tartare Asian seasoning and dried served with homemade fries and salad)

Desserts / Desserts

(À COMMANDER AU DEBUT DU REPAS/ PLEASE ORDER AT THE BEGINNING OF YOUR MEAL)

- Moelleux au chocolat, cœur banane flambée au rhum, sauce caramel beurre salé **8€**
(Chocolate cake, heart of flamed banana in rum, salted caramel)
- Autour du fruit en texture **8€**
(The fruits in different textures)
- Café gourmand et ses 5 mignardises (**supplément 2€**) **10€**
(Café gourmand served with 5 mini desserts, extra 2€)
- Coupe de glaces artisanales (3 boules au choix) et sa chantilly **7€**
(3 scoops of Artisanal Ice cream, whipped cream & coulis on request)
- Assiette de fromage (selection de 5 fromages) **7€**
(Selection of 5 cheeses and salad)

*(Servi uniquement en saison, de mai à septembre) ** Prix NET service compris / hors boissons

LE LION D'OR



La suggestion du Chef / Chef's Special

18€ ou supplément de 2€ dans le menu du Lion d'or

(Voir Ardoise ou demander à votre serveur, ask your waiter or check on the board)

Nos salade XXL / Our Large salads

(Peut remplacer le plat dans le menu du Lion d'or / alternative to a main course in our Le Lion d'or menu)

- **Salade de canard dans tous ses états** : Magret de canard fumé, gésiers, foie-gras et croustons **15€**
(Duck Salad: Duck gizzards, smoked duck breast, foie gras and Toast)
- **Salade Antipasti** : assortiment de légumes marinés et confits, copeaux de parmesan et pesto **13€**
(Antipasti salad: marinated and confit vegetables topped with Parmesan)
- **Salade charentaise*** : Melon, Jambon de pays, fromage frais et tomates confites **14€**
(Charentaise salad: Melon, Parma ham, soft cheese and confit tomatoes)

Menu Végétarien / Vegetarian menu

19€

Entrées / starters

- Assiette de melon Charentais à l'huile de ciboulette (Charentais melon seasoned and chives seasoning)
- Laissez-vous guider par le chef (Let the chef surprise you)

Plats / Main courses

- Salade Antipasti (antipasti salad)
- Laissez-vous guider par le chef (Let the chef surprise you)

Dessert / Desserts

- Au choix dans le menu du Lion d'or (choose from The Lion d'or Menu)

*(Servi uniquement en saison, de mai à septembre) ** Prix NET service compris / hors boissons