

LE LION D'OR



Menu du Lion d'or

Entrée + Plat + Dessert / (STARTER + MAIN + DESSERT) **26€**

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)
- Tartare Terre mer rivière, avocat façon Thai, salade d'herbes **10€**
(Trout, sea bream and duck tartare, Thai avocado)
- Tartine estivale de poulet en 3 cuissons (mariné, fumé puis grillé) **10€**
(Chicken prepared in 3 ways, marinated, smoked and grilled)
- 6 Huîtres N°3 Marennes Oléron (**supplément 2€**) **12€**
(6 Oysters N°3 from « Marennes Oléron »)

Plats / Main courses

- Pavé de saumon mariné, snacké à la plancha, achard de légumes, sauce coques et pétillant de raisins **16€**
(Marinated salmon, grilled and topped with a sparkling wine and cockles sauce)
- Pièce du boucher (VBF ou U.E), sauce au choix (beurre maître d'hôtel, poivre, bleu) **14€**
(The butcher's choice (France or E.U), sauce of your choice: garlic and herbs, blue cheese, pepper)
- Duo de bovins en brochette marinade Thai (VBF ou U.E), tagliatelles fraîches, menthe et coriandre **16€**
(Marinated Veal and beef skewer, fresh pasta with mint and coriander)
- Tartare de bœuf du boucher coupé au couteau (180gr VBF) **13€**
(Beef tartare (180gr VBF) from our local butcher served with garlic and herb potatoes, salad)
- Le thon à l'asiatique : en tartare ou grillé **13€**
(Tuna, tartare or steak, sweet chili sauce)

Desserts / Desserts

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

- Entremet façon tiramisu au chocolat **8€**
(Our Tiramisu)
- Tarte citron fraise à la façon du chef **8€**
(The chef's Lemon and strawberries tart)
- Le café gourmand et ses mignardises (**supplément 2€**) **10€**
(Café gourmand served with 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 et salade **7€**
(Selection of cheeses and salad)

*(Servi uniquement en saison, Juillet et Août) ** 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 croutons **15€**
(Duck Salad: Duck gizzards, smoked duck breast, foie gras and Toast)
- Salade César : Poulet pané, œuf dur, parmesan, tomates, oignons croustillants, sauce César **13€**
(Cesar salad: fried chicken, boiled egg, parmesan cheese, tomatoes crispy onions, Cesar seasoning)
- Salade charentaise : Melon, Jambon de pays, fromage frais **14€**
(Charentaise salad: Melon, Parma ham, soft cheese)

Menu Végétarien / Vegetarian menu

20€

Entrées / starters

- Assiette de melon Charentais à l'huile de ciboulette (Charentais melon seasoned and chives seasoning)

Plats / Main courses

- Tagliatelles fraîches, achard de légumes et avocat façon Thaï (pasta and vegetables selection)

Dessert / Desserts

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