

# 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)
- 6 Huîtres N°3 Marennes Oléron **12€**  
(6 Oysters N°3 from « Marennes Oléron »)
- Pavé de saumon fumé et flashé, crème de petits pois **9,50€**  
(Smoked salmon grilled, mashed peas & cream)
- Crème brûlée au foie gras, granité pomme, concassé de fruits à coques **9,50€**  
(Foie-gras crème brûlée, nuts crumble and apple granita)

### **Plats / Main courses**

- Filet de bar en papillote, sauce vierge aux poivrons **15€**  
(Wrapped sea bass filet, sweet pepper and olive oil sauce)
- Filet de cannette mariné à la Libanaise **14,50€**  
(Marinated duck breast Lebanese influence)
- Pièce du boucher (VBF ou U.E), sauce au choix (beurre maître d'hôtel, poivre, bleu) **14€**  
(Sirloin steak (200gr France or E.U), homemade fries, salad and sauce of your choice)
- 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 Asian seasoning, homemade fries and salad)

### **Desserts / Desserts**

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

- Douceur des îles **8€**  
(Sweetness from French islands)
- Entremet chocolat carotte gingembre, biscuit noisette **8€**  
(Chocolate carrot and ginger dessert, hazelnut biscuit)
- Le café gourmand et ses mignardises (**supplément 2€, supplément 3€ si thé ou chocolat**) **10€**  
(Café gourmand served with mini desserts, **extra 2€**)
- Coupe de glaces artisanales (3 boules au choix) et sa chantilly maison **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**

- Assortiment de légumes de notre producteur (selection of vegetables from our producer)

### **Dessert / Desserts**

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