

# Menu du jour 14,50€

Le Midi de 12h à 13h30 Du lundi au vendredi sauf jours fériés

## Entrée(s) du Jour

\*\*\*\*\*

## Plat(s) au choix

\*\*\*\*\*

## Fromage(s) ou dessert(s) du moment

## Menu enfant 10,50 €

« 10 ans maximum »

1 enfant partageant le menu d'un autre enfant ou le menu de ses parents suppl. 4,50€ sans la surprise

Aucun changement possible, dans les menus et/ou compositions des mets proposés

Pâté de campagne maison ☰

\*\*\*\*\*

Steak haché, Frites Salade

Ou

Fish and chips, Frites Salade

\*\*\*\*\*

Glaces aux choix 1 boule

Ou

Brownie maison au chocolat et fruits secs ☰

\*\*\*\*\*

1 Surprise

Pour facilité le service et réduire au maximum votre attente merci de choisir votre fromage ainsi que votre dessert à la commande merci

Aucun changement possible, dans les menus et/ou compositions des mets proposés

Prix Net

# Menu tranchées de la Loutière 24€

Les entrées, plats, desserts mentionnés par ☺ sont fabriqués sur place dans notre cuisine (fait maison)

**Aucun changement possible, dans les menus et/ou compositions des mets, même pour les légumes**

Accompagnements poissons, duo de riz et gratin maison de légumes et nos viandes gratin maison de pomme de terre à la crème et poêlée de légumes

Terrine de jambon persillé de Bourgogne préparée par la chef, ☺  
salade vinaigrette à la moutarde à l'ancienne,

Ou

Aspic maison au poulet, œuf dur, maïs, poivron et raisins secs, gelée au madère ☺  
nid de salade et vinaigrette balsamique

\*\*\*\*\*

Jambon Braiser, sauce au thym ou à l'Époisses ☺

Ou

Blanquette de veau recette de grand mère ☺

\*\*\*\*\*

Glaces aux choix 2 boules (*chantilly suppl 0,50€*)

Ou

Poire pochée au vin rouge ☺ \* \* \*

Ou

Douceur d'Angeline maison, *dessert au myrtilles, façon tiramisu* ☺

Pour facilité le service et réduire au maximum votre attente merci de choisir votre fromage ainsi que votre dessert à la commande merci

**Aucun changement possible, dans les menus et/ou compositions des mets, même pour les légumes**

Accompagnements poissons, duo de riz et gratin maison de légumes et nos viandes gratin maison de pomme de terre à la crème et poêlée de légumes

\* \* \* végétarien

Prix Net

# Menu Chapelle du Banquet 36€

Les entrées, plats, desserts mentionnés par ☺ sont fabriqués sur place dans notre cuisine (fait maison)

Aucun changement possible, dans les menus et/ou compositions des mets, même pour les légumes

Accompagnements poissons, duo de riz et gratin maison de légumes et nos viandes gratin maison de pomme de terre à la crème et poêlée de légumes

Assiette de saumon fumé, accompagnée de salade, crevettes décortiquées et crème de ciboulette

Ou

Terrine maison, lapin aux pistaches, ☺

accompagnée de magrets de canard fumés sur une salade verte et sa confiture d'oignons maison

Ou

L'escargotine ☺

Cassolette de pommes de terre et d'escargots de Bourgogne (6) à la crème d'ail et de persil sur lit de salade et de tomate accompagnée de raisins secs et de croûtons

Ou

Salade crudités ☺ \* \* \* (Juillet et Août)

Salade, tomates, dés de betteraves rouges, carottes râpés, poivrons, maïs et pignons de pins, vinaigrette balsamique

\*\*\*\*\*

Filet de perche sur bisque d'écrevisses ☺

Ou

Bavette charolais, ☺

Sauces aux choix *suppl 4€ (marchand de vin, sauce à l'Époisses, sauce Roquefort)*

Ou

Magret de canard poêlé, sauce réduction de cassis et grains de cassis ☺

Ou

Wrap, de légumes frais poêlées à l'huile d'olives sur quinoa et sauce tomates ☺ \* \* \*

(de Mai à Septembre)

\*\*\*\*\*

Assiette de fromages (3) de la région Ou Fromage blanc fermier de la région Ou

Salade accompagnée de cerneaux de noix, raisin secs, confiture d'oignons maison ☺ \* \* \*

\*\*\*\*\*

Douceur d'Angeline maison, *dessert au myrtilles, façon tiramisu et son sorbet myrtilles* ☺

Ou

Poire belle dijonnaise \* \* \*☺

« Poire pochée au vin rouge, accompagné d'un coulis de fruits rouge et d'un sorbet cassis »

Ou

Crème brûlée maison à l'orange et zestes d'oranges et sa glace chocolat ☺

Ou

Brochette de fruits frais, sauce chocolat ☺ \* \* \*(Juillet et Août)

Aucun changement possible, dans les menus et/ou compositions des mets, même pour les légumes

Accompagnements poissons, duo de riz et gratin maison de légumes et nos viandes gratin maison de pomme de terre à la crème et poêlée de légumes

Pour facilité le service et réduire au maximum votre attente merci de choisir votre fromage ainsi que votre dessert à la commande merci

\* \* \* végétarien

Prix Net

# La Carte

**Les entrées, plats, desserts mentionnés par ☺ sont fabriqués sur place dans notre cuisine (fait maison)**

**Aucun changement possible, dans les menus et/ou compositions des mets, même pour les légumes**

Accompagnements poissons, duo de riz et gratin maison de légumes et nos viandes gratin maison de pomme de terre à la crème et poêlée de légumes

## Les Entrées

**Jambon persillé 9,50€ ☺**

Terrine de jambon persillé de Bourgogne préparée par la chef, accompagné de toasts à la moutarde à l'ancienne grillés

**Salade Élyott 8,50€**

Salade, tomates, dés d'emmentals, de jambons blancs, raisins secs et pignons de pins

**Buffala 14,00€**

Mozzarella di buffala, salade, tomates, agrumes, kiwi, vinaigre balsamique et huile d'olives, feuilles de basilic et de menthes fraîches

**Jambon cru 14,50€**

Assiette de jambon cru et ces accompagnements (*beurre, cornichons, confiture d'oignons*) servi avec un sorbet melon

**Duo de terrine 15,50€ ☺**

Terrine maison de lapin aux pistaches et pâté de campagne, sur salade verte et sa confiture d'oignons maison

**Uniquement les entrées proposées sur cette page sont à la carte**

**Aucun changement possible, dans les menus et/ou compositions des mets, même pour les légumes**

Accompagnements poissons, duo de riz et gratin maison de légumes et nos viandes gratin maison de pomme de terre à la crème et poêlée de légumes

Pour facilité le service et réduire au maximum votre attente merci de choisir votre fromage ainsi que votre dessert à la commande merci

**Prix Net**

Des modifications peuvent survenir, car nous travaillons essentiellement avec des produits frais Merci de votre compréhension

# La Carte

Les entrées, plats, desserts mentionnés par ☺ sont fabriqués sur place dans notre cuisine (fait maison)

**Aucun changement possible, dans les menus et/ou compositions des mets, même pour les légumes**

Accompagnements poissons, duo de riz et gratin maison de légumes et nos viandes gratin maison de pomme de terre à la crème et poêlée de légumes

## Les Plats

**Burger V-G 17,70€ ☺**

Pain pavot-sarrasin, galettes de pomme de terre, poêlées de légumes, tomate, salade, sauce champignons, servi avec frites et salade

**Faux Filet 17,50€ ☺**

Faux filet charolais minimum 200g, sauce marchand de vin ou à l'époisses ou roquefort, frites, salade

**Brochette 15,50€ ☺**

Brochette maison de volaille marinée au citron et à l'aneth, sur nid de tagliatelles aux champignons

**Burger du LION 17,50€ ☺**

Pain pavot-sarrasin, galette de pomme de terre, steak haché, tomate salade, oignons rings et époisses coulant et chaud, servi avec frites et salade

**Sandre 17,50€ ☺**

Filet de Sandre, sauce citron

**Wrap de légumes 16,50€ \* \* \* ☺ (de Mai à Septembre)**

Wrap, de légumes frais poêlées à l'huile d'olives, sur quinoa et sauce tomates

**Entrecôte du Morvandiau 28,00€ ☺ (non parée et non dégraissée)**

Entrecôte charolais minimum 300g, sauce marchand de vin ou à l'époisses ou roquefort, frites, salade

**Uniquement les plats proposés sur cette page sont à la carte**

Pour facilité le service et réduire au maximum votre attente merci de choisir votre fromage ainsi que votre dessert à la commande merci

**Aucun changement possible, dans les menus et/ou compositions des mets, même pour les légumes**

Accompagnements poissons, duo de riz et gratin maison de légumes et nos viandes gratin maison de pomme de terre à la crème et poêlée de légumes

\* \* \* végétarien

Prix Net

Des modifications peuvent survenir, car nous travaillons essentiellement avec des produits frais Merci de votre compréhension

# Les salades géantes

Les entrées, plats, desserts mentionnés par ☺ sont fabriqués sur place dans notre cuisine (fait maison)

Aucun changement possible, dans les menus et/ou compositions des mets, même pour les légumes

Accompagnements poissons, duo de riz et gratin maison de légumes et nos viandes gratin maison de pomme de terre à la crème et poêlée de légumes

## **Salade du Lion 15,00€**

« *salade, tomates, dés d'emmentals, de jambons blancs, œuf dur pommes de terre et mayonnaise* »

## **Salade Crudités 15 00€ \* \* \*☺ (Juillet et Août)**

« *Salade, tomates, dés de betteraves rouges, carottes râpées, poivrons, maïs, olives, et pignons de pins, vinaigrette balsamique* »

## **Salade Gourmande 23,00€ ☺**

« *Trio de terrines maison, terrine de lapin aux pistaches, pâté de campagne et jambon persillé, accompagnées de magrets de canard fumés, jambon cru, salade, toasts grillés et confiture d'oignons maison* »

## **Salade Océane 18,00€**

« *salade, tomates, saumon fumé, crevettes décortiquées, filet de hareng fumé accompagnée de toasts grillés, et crème de ciboulette* »

## **Salade de Crottin de chèvre chaud 17,00€**

« *salade, tomates, crottin de chèvre sur toasts nappés de miel du Morvan et jambon cru* »

## **L'Escargotine 18,00€ ☺**

« *Cassolette de pommes de terre et d'escargots de Bourgogne (12) à la crème d'ail et de persil sur lit de salade et de tomate accompagnée de raisin secs et de croutons* »

Pour facilité le service et réduire au maximum votre attente merci de choisir votre fromage ainsi que votre dessert à la commande merci

\* \* \* végétarien

Prix Net

Des modifications peuvent survenir, car nous travaillons essentiellement avec des produits frais  
Merci de votre compréhension

# Carte des Fromages

Fromage blanc fermier de la région sucré *ou* salé 3,00€

Fromage blanc fermier de la région au miel du Morvan 3,50€

Fromage blanc fermier de la région coulis fruits rouge 3,50€

Assiette de fromages (4) du Morvan et de Bourgogne, 7,50€  
accompagnée d'une salade avec pignons de pins et raisins secs, vinaigrette à l'huile de noix

# Carte des desserts

Les entrées, plats, desserts mentionnés par ☺ sont fabriqués sur place dans notre cuisine (fait maison)

Poire belle dijonnaise 8,00€ \* \* \* ☺

*Poire pochée au vin rouge, accompagné d'un coulis de fruits rouge et d'un sorbet cassis*

*Ou*

Crème brûlée maison à l'orange et zestes d'oranges et sa glace chocolat 8,00€ ☺

*Ou*

Café ou déca gourmand 9,50€ ☺

*Ou*

Thé ou infusion gourmand 10,50€ ☺

*Ou*

Vacherin glacé « vanille-framboise » 6,00€

*Ou*

Douceur d'Angeline maison, 8,50€

*Dessert au myrtilles, façon tiramisu et son sorbet myrtilles ☺*

*Ou*

Carte des glaces voir tarifs sur carte

Les mets ci-dessus vous seront proposer après 1 entrée *et/ou* 1 plat

Pour facilité le service et réduire au maximum votre attente merci de choisir votre fromage ainsi que votre dessert à la commande merci

\* \* \* végétarien

Prix Net

Des modifications peuvent survenir, car nous travaillons essentiellement avec des produits frais Merci de votre compréhension

# Carte des glaces

## **Café Liégeois 7,00€**

2b café, 1b vanille, café, chantilly

## **Chocolat Liégeois 7,00€**

2b chocolat, 1b vanille, sauce chocolat, chantilly

## **Caramel Liégeois 7,00€**

2b caramel, 1b vanille, sauce caramel, chantilly

## **Pêche Melba 7,50€**

2b vanille, 1b pêche, pêche, coulis de fruits rouges, chantilly

## **Dame Blanche 7,00€**

3b vanille, sauce chocolat, chantilly

## **Banana Split 7,50€**

1 banane, 1b vanille, 1b chocolat, 1b fraise, sauce chocolat, chantilly

## **Poire belle Hélène 7,50€**

2b vanille, 1 boule poire, poire, sauce chocolat chantilly

## **Ardéchoise 8,00€**

2b marron, 1b vanille, crème de marron, chantilly

## **La Lion d'Or 9,00€**

1b vanille, 1b chocolat blanc, 1b caramel, 1b Rhum raisin, chantilly

## **Coupe Colonel 10,00€ alcool**

3b citron vert, arrosé de vodka

## **Coupe Iceberg 10,00€ alcool**

3b Menthe chocolat, arrosé de Get 27

1 boule 2,20€

2 boules 4,00€

3 boules 6,00€

Supplément chantilly 0,50€

## Parfums aux choix

Vanille, Chocolat, Café, Fraise, Citron vert, Menthe chocolat, Pêche, Myrtilles, Melon, Poire, Rhum raisin, chocolat blanc, Marron, Cassis, Caramel, Pistache

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*

**Prix Net**