

Menu du jour 15,50€

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

Entrée(s) du Jour

Plat(s) du jour

Fromage(s) ou dessert(s) du moment

Café (Filtre)

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 Kinder surprise

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

Pâté de campagne maison ☰

Steak haché, Frites Salade

Ou

Nuggets de poisson, Frites Salade

Glaces aux choix 1 boule

Ou

Brownie maison au chocolat et fruits secs ☰

1 Kinder 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 26€

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 poêlée 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 blanc de volaille, œuf dur, maïs, poivron et raisins secs, gelée au madère ☺
nid de salade et vinaigrette balsamique

Jambon Braisé, 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 poêlée 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 37€

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 poêlée de légumes et nos viandes gratin maison de pomme de terre à la crème et poêlée de légumes

Duo de saumon ☺

Saumon fumé et rillettes maison de saumon frais, accompagnée de salade vinaigrette d'agrumes, crevettes décortiquées et crème de ciboulette

Ou

Terrine maison, lapin aux poivrons, ☺

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

Ou

Vol au vent aux escargots (6), champignons frais, crème fraîche et beurre maître d'hôtel ☺
sur lit de salade accompagnée de tomate

***** ***** ***** ***** *****

Pavé de saumon, sauce à l'oseille ☺

Ou

Sot L'y Laisse de dinde, sauce aux champignons bio du Morvan ☺

Ou

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

Ou

Assiette Végan * * *

Assortiments (4) de galettes végan (voir descriptif fin de carte)
accompagnées de salade avec tomates à l'huile d'olives et vinaigre balsamique et de frites

***** ***** ***** ***** *****

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 ☺

Aucun changement possible, dans les menus et/ou compositions des mets, même pour les légumes
Accompagnements poissons, duo de riz et poêlée 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 la compositions des mets,

Les Entrées

Jambon persillé 10,50€ ☺

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

Salade de gésiers 14,00€

Gésiers poêlés sur salade, vinaigrette balsamique

Rillettes maison 14,00€ ☺

Rillettes maison de saumon frais, accompagnée de crème de ciboulette, salade et vinaigrette d'agrumes

Buffala 15,50€

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

Jambon cru 15,00€

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

Trio de terrines maison 18,50€ ☺

Terrine de lapin aux poivrons, pâté de campagne et jambon persillé, sur salade verte et confiture d'oignons maison

Uniquement les entrées proposées sur cette page sont à la carte

Aucun changement possible, dans la compositions des mets,

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 la compositions des mets, même pour les légumes

Les Plats

Burger V-G 17,50€ ☺ * * *

Pain pavot-sarrasin, galette de pomme de terre, galette végétale blé et oignons, sauce champignons bio du Morvan, servi avec frites et salade

Faux Filet 19,00€ ☺

Faux filet charolais minimum 230g, frites, salade sauce marchand de vin ou à l'époisses ou roquefort ou Pleurotes bio du Morvan

Brochette 17,50€ ☺

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

Burger du LION 18,00€ ☺

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

Sandre 18,00€ ☺

Filet de sandre, sauce citron

Assiette Végan 18,00€ * * *

Assortiments (4) galettes végan (voir descriptif fin de carte) accompagnées de salade avec tomates à l'huile d'olives et vinaigre balsamique et de frites

Entrecôte du Morvandiau 33,00€ ☺ (non parée et non dégraissée)

Entrecôte charolais minimum 350G, frites, salade sauce marchand de vin ou à l'époisses ou roquefort ou Pleurotes bio du Morvan

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 la compositions des mets, même pour les 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

Salade Gourmande 25,00€ ☺

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

Salade Océane 18,00€

« salade, tomates, saumon fumé, crevettes décortiquées, rillettes maison de saumon frais, accompagnée de toasts grillés, et crème de ciboulette »

Salade de Crottin de chèvre chaud 17,50€

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

L'Escargotine 19,00€ ☺

« 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 croûtons

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

Carte des Fromages

Fromage blanc fermier de la région sucré *ou* salé 3,50€

Fromage blanc fermier de la région au miel du Morvan 4,00€

Fromage blanc fermier de la région coulis fruits rouge 4,00€

Assiette de fromages (4) du Morvan et de Bourgogne, 8,50€
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 8,50€ * * * ☺

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 8,50€ ☺

Ou

Café ou déca gourmand 10,00€ ☺

Ou

Thé ou infusion gourmand 12,00€ ☺

Ou

Vacherin glacé « vanille-framboise » 6,00€

Ou

Brochette de fruits frais, sauce chocolat ☺ * * *(Juillet et Août) 8,50€

Ou

Douceur d'Angeline maison, 9,50€

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 8,00€

2b café, 1b vanille, café, chantilly

Chocolat Liégeois 8,00€

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

Caramel Liégeois 8,00€

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

Pêche Melba 8,50€

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

Dame Blanche 8,00€

3b vanille, sauce chocolat, chantilly

Banana Split 8,50€

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

Poire belle Hélène 8,50€

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

Ardéchoise 9,00€

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

La Lion d'Or 10,00€

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

Coupe Colonel 12,00€ alcool

3b citron vert, arrosé de vodka 4cl

Coupe Iceberg 12,00€ alcool

3b Menthe chocolat, arrosé de Get 27 4cl

1 boule 2,50€

2 boules 4,50€

3 boules 6,50€

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