

Menu du jour 15€

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 la surprise

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

Pâté de campagne maison ㊤

Steak haché, Frites Salade

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

La Carte

Les Entrées

Jambon persillé 10,00€ ₪

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

Salade de Gésiers 14,00€

Gésiers sur salade vinaigrette balsamique

Jambon cru 14,50€

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

Les Salades Géantes

Salade de Crottin de chèvre chaud 17,50€

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

Salade Gourmande 23,00€ ₪

«Salade, duo de terrines maison, pâté de campagne et jambon persillé, gésiers, jambon cru, galette de pomme de terre et confiture d'oignons maison »

Les Plats

Poisson 15,50€ ₪

Filet de poisson blanc, selon marée sauce beurre blanc, duo de riz et poêlée de légumes

Faux Filet 18,00€ ₪

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

Burger du Lion 18,00€ ₪

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

Poêlon 14,50€ ₪

Poêlon de tête de veau et de ses truffes vapeurs, sauce gribiche maison

Burger V-G 17,50€ ₪

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

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, 8,00€
accompagnée d'une salade avec pignons de pins et raisins secs, vinaigrette à l'huile de noix

Carte des Desserts

Poire belle dijonnaise 8,00€ * * * ☹

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

Moelleux maison au chocolat, crème anglaise et glace vanille 8,50€ ☹

Vacherin glacé «vanille-framboise» 6,00€

Café Liégeois 7,50€

2b café, 1b vanille, café, chantilly

Chocolat Liégeois 7,50€

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

Caramel Liégeois 7,50€

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

Dame Blanche 7,50€

3b vanille, sauce chocolat, chantilly

Les fromages et desserts vous seront proposés après 1 entrée et/ou 1 plat

Pour faciliter 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