

Carte Lundi midi et Mardi Midi

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 la 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

Les Entrées

Jambon persillé 10,50€ €

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

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

Les Salades Géantes

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 »

Les Plats

Faux Filet 19,00€ €

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

Assiette Végan 18,00€ * * *

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

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

Entrecôte du Morvandiau 30,00€ € (*non parée et non dégraissée*)

Entrecôte charolais env. 320g, frites, salade
sauce marchand de vin ou à l'époisses ou roquefort ou Pleurotes bio du Morvan

Les Fromages et les Desserts

Poire belle dijonnaise 8,00€ * * * €

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

Douceur d'Angeline maison, 9,50€

Dessert au myrtilles, façon tiramisu et son sorbet myrtilles €

Vacherin glacé «vanille-framboise» 6,00€

Carte des glaces voir tarifs sur carte