

Formule Midi 15,50€ (voir ardoise)
Le Midi de 12h à 13h30 Du lundi au vendredi sauf jours fériés

Entrée(s) (voir ardoise)

Plat(s) (voir ardoise)

Fromage(s) ou dessert(s) (voir ardoise)

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

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

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

Ou

Œufs pochés ☺

soit Meurette œufs pochés au vin rouge, sauce vin rouge avec lardons, oignons et toasts grillés

soit Époisses œufs pochés au vin rouge, sauce à l'Époisses

Ou

Soupe de moules et de crevettes décortiquées au curry

Andouillette AAAAA cuite au four, frites ☺

soit Vin blanc, crème, lardons, oignons et gratinée à l'Époisses

soit Poêlée de légumes, sauce moutarde

Ou

Mijoté de joue de porc façon Bourguignonne, gratin de pommes de terre et poêlée de légumes ☺

Ou

Poêlon de tête de veau (suppl 3€) et de ses truffes vapeurs, sauce gribiche maison ☺

Ou

Filet de poisson blanc (selon arrivage) sauce beurre blanc, duo de riz et poêlée de légumes ☺

Moelleux maison au chocolat ☺

Ou

Poire pochée au vin rouge ☺ * * *

Ou

Délice maison suppl. 2€ au spéculoos façon tiramisu et sa glace café ☺

Ou

Coupe de glace 2 boules (aux choix)

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

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

Les Entrées

Duo de terrines 13,50€ ☺

Terrines maison de jambon persillé de Bourgogne préparée par la chef et pâté de campagne, sur salade verte et sa confiture d'oignons maison

Salade de Gésiers 14,50€

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 18,00€

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

Salade Gourmande 25,00€ ☺

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

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

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

Les Plats

Sandre 18,00€ ☺

Filet de sandre, beurre blanc, duo de riz et poêlée de légumes

Faux Filet 19,00€ ☺

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

Poêlon 15,50€ ☺

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

Assiette Végan 19,00€ * * *

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

Uniquement les plats proposés sur cette page sont à la carte

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

Poire belle dijonnaise 8,50€ * * * ☺

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€

Douceur d'Angeline maison, 9,50€

Dessert au spéculoos, façon tiramisu et sa glace café ☺

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

Carte des glaces

Café liégeois 8,00€

2b café, 1b vanille, café, chantilly

Chocolat liégeois 8,00€

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

Dame blanche 8,00€

3b vanille, 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

Coupe Iceberg 12,00€ *alcool **

3b Menthe chocolat, arrosé de Get 27

1 boule 2,50€

2 boules 4,50€

3 boules 6,50€

Supplément chantilly 0,50€

Parfums aux choix

Vanille, Chocolat, Café, Citron vert, Menthe chocolat, Melon, Rhum raisin, chocolat blanc, Marron, Cassis, Noix de coco,

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

Prix Net