

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

Glace 1 boule

Smarties ou barbe à Papa

Ou

Brownie maison au chocolat et fruits secs 

1 Surprise

Pour faciliter 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

Œufs pochés aux choix ☺

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

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

Filet de poisson blanc, selon marée sauce citron ☺

Ou

Mijoté de joue de porc à la bière ☺

Ou

Poêlon de tête de veau, *suppl 2€* et de ses truffes vapeurs, sauce gribiche maison ☺

Moelleux maison au chocolat ☺

Ou

Poire pochée au vin rouge ☺

Ou

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

Pour faciliter 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

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

Duo de terrines 12,50€ ☺

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 12,00€

Gésiers sur salade vinaigrette balsamique

Saumon 14,50€

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

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 17,00€

«*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 croûtons*»

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

Poisson 15,50€ ☺

Filet de poisson blanc, selon marée sauce citron

Faux Filet 17,50€ ☺

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

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

Uniquement les plats proposés sur cette page sont à la carte

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

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 8,00€ ☺

Vacherin glacé « vanille-framboise » 5,50€

Délice maison, 8,50€

Dessert au spéculoos, façon tiramisu et sa glace café ☺

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