MENU ENFANT 15€
Children's menu

Petite Charcuterie - *Little cold cuts*

Filet de volaille poêlé à la crème, frites
Pan-fried chicken fillet with cream, french fries

Glace Vanille - *Vanilla ice cream*

Assiette végétarienne du moment 15,50€
Seasonal Vegetarian Dish

LA BRASSERIE
DU LION
Cuisine, Partage & Caractère

SUR COMMANDE *On order*
au moins 48h à l'avance / at least 48 hours in advance

Les Sushis et Makis - *Sushi and maki*

Le club sandwich - *Club sandwich*

La sole française à la meunière
French sole à la meunière

La lotte au curry - *Curry monkfish*

Le pâté aux pommes de terre pâte à foncer
(pour 6 à 8 pers.)
Traditional potato pie in shortcrust pastry
(for 6 to 8 people)

LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS

Soupe de poisson, rouille et croûtons 12€
Fish Soup with Rouille and Croutons

Soufflé au Comté 15€
Comté Cheese Soufflé

Pâté en croûte Richelieu 12€
Richelieu-Style Pâté en Croûte

Saucisson lyonnais pistaché, pommes persillées 12€
Lyon-Style Pistachio Sausage with Parsley Potatoes

Vitello Tonnato 14€
Vitello Tonnato

Osso buco, grenolata et zestes de citron* 22€
Osso Buco with Grenolata and Lemon Zest

Quenelle de brochet sauce Nantua* 22€
Pike quenelle with Nantua sauce

Pomme de ris de veau sauce porto* 28€
Veal Sweetbread with Port Wine Sauce

Cuisse de volaille fermière à la crème et vin jaune* 25€
Free-Range Chicken Leg with Cream and Vin Jaune Sauce

Filet de bœuf sauce Bordelaise* 28,50€
(Si préparé en tartare devant le client, suppl. +3€)
Beef Fillet with Bordelaise Sauce
(€3 supplement if prepared as steak tartare at your table)

Plateau de fromages du pays (chèvre et vache) 9€
Selection of Local Cheeses (Goat's and Cow's Milk)

Crêpes Suzette flambées en salle 12,50€
Crêpes Suzette, flambéed at your table

Crème renversée au caramel - *Caramel Custard* 8€

Saint-Honoré - *Saint-Honoré* 9,50€

Gâteau nougat pommes amandes 9,50€
Apple and Almond Pie

Feuilletine praliné chocolat 12,50€
Chocolate Praliné with Crispy Feuilletine

*Une garniture est comprise au choix : purée de pommes de terre, riz basmati, frites, poêlée d'épinards, salade verte (pour toute garniture supplémentaire + 4€)
**One side dish of your choice is included: mashed potatoes, basmati rice, French fries, sautéed spinach or green salad (Additional side dishes: €4 each)*

LES PLATS DU JOUR DE NOVEMBRE • *Daily special November*

MARDI 3 & 7 : Brasatino de boeuf sauce Bourguignonne
Slow-Braised Beef in Red Wine Sauce

MERCREDI 4 & 18 : Moules de bouchot à la marinière
Mussels Marinière (Mussels in White Wine, Garlic and Shallot Sauce)

JEUDI 5 & 19 : Jambon braisé sauce Madère
Braised Ham with Madeira Wine Sauce

VENDREDI 6 & 20 : Escalope de saumon beurre nantais
Salmon Escalope with Nantais Butter Sauce

SAMEDI 7 & 21 : Blanquette de volaille au Valençay
Chicken Blanquette with Valençay White Wine

Le plat du jour
15€

Le plat du jour +1 café
16€

MARDI 10 & 24 : Cuisse de canard confite à la graine de moutarde
Confit Duck Leg with Seeds Mustard

MERCREDI 11 & 25 : Brochette de volaille au curry
Chicken Skewer with Curry

JEUDI 12 & 26 : Poitrine de veau farcie
Stuffed Veal Breast

VENDREDI 13 & 27 : Filet de maquereau, crème acidulée
Mackerel Fillet with Tangy Cream Sauce

SAMEDI 14 & 28: Longe de porc au chorizo
Pork Loin with Chorizo

Les prix s'entendent TTC, par personne, service compris. / Prices include VAT and service charge, per person.