**Entrées**

**Entrées froides**

Salade verte 6.-

Salade mêlée 8.-

Assiette de fromage 14.-

Planchette mixte 29.-

Terrine de foie gras maison 25.-

**Entrées chaudes**

Samoussa aux légumes 16.-

Croûte aux champignons 21.-

Croûte aux morilles 29.-

Demi-salade de chèvre chaud 18.-

Salade de poulet tandoori 26.-

Noix de Saint-Jacques aux poireaux 25.-

Carpaccio de bœuf, rucola et parmigiano 25.-

**Pâtes**

Bolognaise maison 18.-

Carbonara 20.-

5 P Pomodoro, Parmigiano, Prezzemolo, Pepe, Panna 20.-

Chorizo 23.-

Vodka Bolognaise maison, lardons flambés, crème 25.-

Scampis au curry 26.-

Lunguine au saumon fumé 26.-

Tagliatelle aux chanterelles 26.-

Penne à la sicilienne Sauce tomate, aubergines, olives, basilic, mozzarella gratinée 27.-

Spaghettis aux fruits de mer 32.-

**Risotto**

Risotto aux chanterelles 29.-

Risotto aux bolets flambé dans la meule de Grana Padano 34.-

**Viandes**

Potence « Lion d’Or » Grillade flambée – min. 2 pers. / prix par personne 42.-

Fondue australienne « à Gogo » 45.-

Tartare de bœuf « Lion d’Or »  37.-

Tartare de bœuf « Rossini » 47.-

Médaillon de bœuf « Rossini » 55.-

Filet de bœuf Champignons / Poivre vert 41.-

Filet de bœuf aux morilles 46.-

Entrecôte de bœuf, poivre vert 36.-

Entrecôte de bœuf aux morilles 42.-

Entrecôte de bœuf sur réchaud, café de Paris 38.-

Entrecôte de cheval sur réchaud, café de Paris 36.-

Souris d’agneau, mousseline de pommes de terre, poêlée d’épinards 39.-

Escalope de veau viennoise 37.-

Scaloppine de veau au citron 35.-

Rognons de veau, mode de grand-mère 32.-

Provenance : Bœuf : CH Veau : CH Porc : CH Agneau : CH/NZ Cheval : CAN

**Poissons – Fruits de mer**

Poissons : selon arrivage, livraisons tous les jours

Filets de perche 32.-

Filet de daurade 35.-

Gambas à la provençale / Gambas flambées cognac ou pastis 39.-

Filet de loup de mer pané au sésame et pavot 36.-

Loup de mer au gros sel 49.-

Moule marinière, sur demande 26.-

**Pizza**

Margherita 14.-

Prosciutto Jambon, champignons 17.-

Verdura Végétarien 19.-

Hawaii Jambon, ananas, champignons 18.-

4 Stagioni Jambon, champignons, poivrons, artichauts 19.-

Lion d’Or Merguez, poivrons, olives noires, artichauts 19.-

Foccacia Parma Sans tomate – Mozzarella, jambon de parme 21.-

4 Formaggi Taleggio, gorgonzola, fontina, mozzarella 21.-

Jambon Parme Rucola Jambon de parme, rucola, copeaux de parmesan 23.-

Gaia Jambon, jambon cru, thon, câpres 24.-

**Spécialités d’été**

Tomates mozzarella di Bufala 23.-

Salade niçoise 25.-

Salade césar 27.-

Salade pêcheur 36.-

Jambon melon 26.-

Demi-portion 17.-

Tartare de légumes grillés 24.-

Tartare de saumon 32.-

Ceviche 36.-

Cocktail de crevettes 18.-

Vitello tonnato 26.-

Hamburger maison au foie gras 35.-

Roastbeef 25.-

Charbonnade, servie en terrasse min. 2 pers. / prix par pers. 42.-

Tagliatelle aux courgettes et crevettes 26.-

Spaghettis au poulet et poivrons rôtis 25.-

Focaccia au thon et tomates fraîches 19.-

Focaccia au poulet, ananas et mangue 23.-