

# Entrées

## ENTRÉES FROIDES

Salade verte .....	6.-
Salade mêlée .....	8.-
Assiette de fromage .....	14.-
Planchette mixte .....	29.-
Terrine de foie gras maison .....	25.-

## ENTRÉES CHAUDES

Croûte aux champignons .....	21.-
Croûte aux morilles .....	29.-
Demi-salade de chèvre chaud .....	18.-
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.-
Linguine au saumon fumé .....	26.-
Tagliatelle aux chanterelles .....	26.-
Cannelloni ricotta .....	30.-
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.-
Médailon 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, sur demande .....	49.-

# 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 ..... Merquez, poivrons, olives noires, artichauts	19.-
Focaccia 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

## SALADES

Salade grecque .....	15.-
Salade niçoise .....	25.-
Salade au poulet .....	28.-

## ASSIETTES FROIDES

Jambon melon .....	26.-
Demi-portion .....	17.-
Cocktail de crevettes .....	18.-
Roastbeef .....	26.-
Vitello tonnato .....	27.-
Ceviche .....	29.-
Tartare de légumes grillés .....	24.-
Tartare de saumon .....	32.-

## ASSIETTES CHAUDES

Focaccia au thon et tomates fraîches .....	19.-
Focaccia au poulet et salade grecque .....	23.-
Spaghettis au poulet et poivrons rôtis .....	25.-
Calamars frits .....	36.-
Hamburger Lion d'Or .....	30.-
Hamburger maison au foie gras .....	35.-
Charbonnade, servie en terrasse .....	45.-

min. 2 pers. / prix par pers.