

# M E N U

FROMAGERIE LION D'OR

MIDI : 12H À 14H DU MERCREDI AU SAMEDI

PLANCHES : 17H À 19H DU MERCREDI AU SAMEDI

SOIR : 19H À 21H LES VENDREDI ET SAMEDI



## A P É R I T I F S

### CERVELLE DES CANUTS 4€

Préparation maison (faisselle crue, crème crue, échalottes, ail, ciboulette, sel, poivre) & gressins italiens

### TERRINE DU CHASSEUR 8€

Au choix (Gibier 100% Massif des Vosges) :  
Chevreuil sauvage aux Figs et Pain d'Épices,  
Cerf à la Bière Brune, Cerf Sauvage aux Morilles,  
Sanglier au Cidre & aux Pommes, Sanglier aux Poires &  
Liqueur de Châtaignes, Sanglier à la Truffe d'Été

### CARPACCIO DE BOEUF & PESTO 9€

## P L A T S

### TARTIFLETTE SAVOYARDE 15€

Reblochon AOP de Savoie, crème fraîche,  
pommes de terre, lardons, oignons, sel, poivre)

### RACLETTE DU LION 16€

Raclette IGP au lait cru de la Coopérative de Thones,  
charcuterie (coppa, sopressa, jambon blanc, jambon de  
Parme), cornichons, pommes de terre

### FONDUE SUISSE (2P) 45€

Mélange Vacherin fribourgeois AOC, gruyère suisse AOC  
accompagné de bresaola affinée de montagne (boeuf séché)

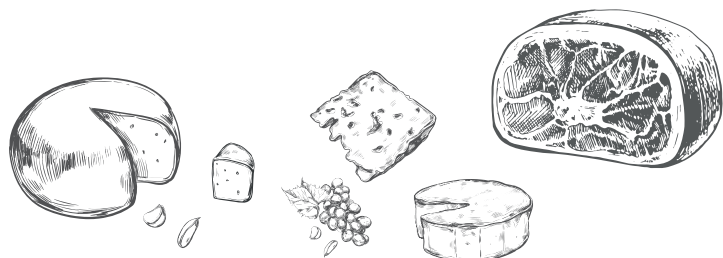
### MONT D'OR AU FOUR (2P) 30€

Vacherin Mont d'or assaisonné au Chardonnay du Jura  
avec saucisses fumées et pommes de terre

## M E N U M I D I

### PLAT-BOISSON-DESSERT 15€

Camembert rôti au four (ou) aligot et saucisse fumée  
jus de pomme bio & fontainebleau maison  
(en option bière de Vernon, verre de Syrah,  
verre de MontLouis AOC : +1€)



## P L A N C H E S

POUR 2 PERSONNES

### L'APÉRITIVE 16€

Olives, saucisson italien, cervelle des canuts, mix antipasti

### LA TRIO 16€

Assortiment de 3 coppa, taleggio et fontina

### LA TERROIR 16€

Pâté de campagne, saucisson auvergnat,  
saint-nectaire, saint-marcellin, comté fruité

### LA GOURMANDE 16€

Jambon truffé, San Daniele, mortadelle pistache  
& cervelle des canuts

### L'IBÉRIQUE 16€

Lomo, chorizo et saucisson 100% ibérico de Bellota,  
jambon serrano et manchego AOP

### LA TRANSALPINE 16€

Jambon de Parme 20 mois, prosciutto cotto di alta qualità,  
coppa, saucisson felino IGP & tapenade d'olives noires

### LA 100% BŒUF 16€

Cecina de León, Black angus, bresaola de montagne, pesto,  
crème poivron, parmesan et tomates confites

### LA DÉCOUVERTE 18€

7 variétés de charcuterie accompagnées d'un mix antipasti  
(en fonction des arrivages)

## D E S S E R T S

### FONTAINEBLEAU 3,5€

Préparation maison lactée à base de faisselle  
montée en chantilly accompagnée d'une confiture

### GLACE ARTISANALE 4€

A base de lait (125ml) / Ferme d'Idoine (Dieppe)

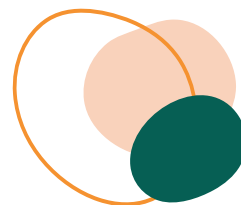
### BOISSONS CHAUDES 2€

Café local Pfaff (Meilleur toréfacteur de France 2014)

Thé bio de la maison Unami (Lille) 3,5€

En option la douceur sucrée du moment : +1€

# S É L E C T I O N



## ROUGES

### SYRAH IGP 2021

(Domaine du Chêne)

 4€  16€

Fruité et frais, parfum de fruits rouges, légèrement tannique.

### FONTÊTES 2019 **BIO**

(Château Les Eydins)

AOC LUBÉRON

 4,5€  18€

60% Syrah, 30% Grenache, 10% Carignan

Nez expressif de fruits rouges épicés, palais ample aux tanins enrobés, beaucoup de fraîcheur et une finale sur le fruit.

### L'ENVOL DU MILAN 2021 **BIO**

(Domaine de Prapin)

Gamaret

 5€  22€

Grenat soutenu, nez épicé et fleuri, une bouche concentrée en fruits rouges (cassis, mûre), tannins souples.

### ANTICA 2020 **BIO**

(Domaine de Prapin)

AOC CÔTEAUX DU LYONNAIS

 5€  22€

100% Gamay

Robe dense, au nez des notes de cerises noires vanillées, une bouche charpentée, avec des tannins fondus, des épices et de la réglisse. Vin élégant, belle complexité aromatique.

### CAHORS CHATEAU 2018 **BIO**

(Domaine Combel-La-Serre)

AOC CAHORS

Côt Noir (Malbec)

 5€  22€

D'une belle profondeur, avec des notes graphites, au tannin tonique. La finale est plus serrée avec des notes de thé noir et d'épices douces. Vin précis, près du fruit, avec du fond.

### DOMAINE DE CAZABAN **BIO**

AOC CABARDÈS

Syrah, Merlot

 6€  26€

Équilibré, avec une belle structure sur des arômes de fruits noirs mûrs (cerise, myrtille, prune), typique de l'appellation Cabardès. La texture est complexe et tendue.

### LE JARDIN D'EYDINS 2015 **BIO**

(Château Les Eydins)

AOC Lubéron

100% Grenache

 40€

Le fruit était défendu, il ne l'est plus...

### SAINT JOSEPH NOMADE 2019

(Domaine Curtat)

AOC SAINT-JOSEPH

100% Syrah

 32€

Reconnu comme des meilleurs vignerons de Saint-Joseph. Explosion de fruits rouges et fines notes fleuries (violette), sous bois bien mesuré, structure présente, mais en douceur.

### LES COUTURES 2018 **BIO**

(Frédéric Mabileau)

AOC ST-NICOLAS-DE-BOURGUEIL

100% Cabernet franc

 26€

Fruits rouges mûrs en attaque, finement épicés, soutenus par des tanins délicats. Une fraîcheur enthousiasmante pour ce vin à la fois soyeux et harmonieux.

## BLANCS

### CÔTE DE TOUL **BIO**

(Domaine Laroppe)

100% Auxerrois

 4€  16€

Belle richesse aromatique d'agrumes, nez de pomme verte, de coing et de pistache. Vin souple et soyeux, très frais.

### ORCHIDÉES 2019 **BIO**

(Domaine Muré)

100% Gewurztraminer

 4,5€  18€

Expression olfactive flatteuse, notes d'agrumes mûrs et de fleurs d'acacia, matière riche, acidité large, beau sillage épicé.

### L'OUVIÈRE 2020 **BIO**

(Domaine de Prapin)

50% Vermentino, 25% Roussane, 25% Grenache blanc

 5€  22€

Fraicheur et intensité : nez de fruits à chair blanche et d'agrumes, la bouche présente vivacité et fruit intense.

### CHARDONNAY

(Fumey-Chatelain)

AOC ARBOIS

 5€  22€

Arômes de citron, de fleur blanche et des notes de minéralité. En bouche une acidité vive. La finale est longue et saline avec des notes d'amandes amères.

### VIIGNIER ADRIAN

(Domaine du Chêne)

IGP Collines-Rhodaniennes

 5€  22€

Vin sec, riche et très fruité. Arômes de fleurs blanches, de fruits exotiques et de fruits à chair blanche en bouche.

### JURANÇON MOELLEUX 2018

(Domaine Cauhapé)

100 % Petit Manseng

 6€  26€

Frais et équilibré, vin fruité avec une sucrosité équilibrée. Un ballet d'arômes frais et exotiques pour un cocktail de gourmandise et de fraîcheur.

### NAISSANCE D'UN GRAND BLANC **BIO**

2019 (Domaine de Cazaban)

100% Grenache Blanc

 40€

Parcelle très qualitative, les travaux de labour y sont réalisés à cheval. Caractérisé par sa minéralité, ampleur, profondeur et finesse.

### SAUMUR CHENIN DU PUY

(Frédéric Mabileau)

100% Chenin

 30€

Arôme fin, riche et minéral, accompagné de délicates notes de poires et de coings, une belle bouche ronde.

### SAINT-VÉRAN VIEILLES VIGNES 2017

(Domaine Corsin)

Chardonnay

 25€

Nez discret, fin, élégant. Une complexité aromatique entre les fruits blancs et le bois frais. Une bouche fraîche à caractère minéral et généreuse.