

ENTRÉES STARTERS

Terrine de campagne <i>Terrine</i>	7,50 €
Oeuf poché au fromage <i>Poached egg with cheese</i>	8,00 €
Boîte de sardines à l'huile <i>Sardines in oil</i>	11,00 €
Salade aux lardons et pommes de terre	11,50 €
<i>Lardons salad and roasted potatoes</i>	
Salade de croustillant de poulet au pesto <i>Crispy chicken pesto salad</i>	13,50 €
Salade de lentilles au jambon cru <i>Lentil salad and ham</i>	12,00 €
Salade de chèvre chaud, lardons <i>Roasted goat cheese salad, lardons</i>	12,50 €
Cassiolette d'escargots à la crème d'ail	12,50 €
<i>Snails cassiolette and garlic cream</i>	
Saumon gravlax aux baies roses et à l'aneth	14,50 €
<i>Gravlax salmon with pink berries & dill</i>	

PLATS DISHES

Plat du jour <i>Today's special</i>	10,80 €
Lion Burger (180 gr env.) <i>The Lion's Burger</i>	18,00 €
<i>Steack haché, bacon, cheddar, tomates, oignons, salade</i>	
<i>Burger steak, bacon, cheddar, tomatoes, onions, salad</i>	
Chicken Burger	17,00 €
<i>Filet de poulet, pesto, fromage de chèvre, oignons, salade, tomates</i>	
<i>Chicken breast, pesto, goat cheese, onions, salad, tomatoes</i>	
Tartare de boeuf tradition <i>Traditional beef tartar</i>	16,50 €
Tartare de boeuf du Lion (huile d'olive, ail, coriandre)	16,50 €
<i>The Lion's beef tartar (olive oil, garlic, coriander)</i>	
Entrecôte de boeuf sauce béarnaise	21,00 €
<i>Strip steak and bearnaise sauce</i>	
Cuisse de canard confite, pommes de terre sautées	16,50 €
<i>Duck confit, roasted potatoes</i>	
Andouillette « AAAAA » grillée, sauce fromagère	16,50 €
<i>Roasted andouillette « AAAAA » (small chitterling sausage), cheese sauce</i>	
Souris d'agneau aux légumes de saison	19,00 €
<i>Lamb shank with seasonal vegetables</i>	
Suprême de volaille à la moutarde à l'ancienne	16,00 €
<i>Supreme of chicken cooked with mustard</i>	
Fish and Chips	17,00 €
Assiette végétarienne <i>Vegetarian plate</i>	12,00 €
<i>Haricots verts, fettuccine, tomate, lentilles</i>	
<i>Green beans, fettuccine, tomato, lentils</i>	
Steack haché de boeuf poêlé <i>Chopped steak</i>	14,00 €
Steack haché de boeuf poêlé à cheval, oeuf au plat	15,50 €
<i>Minced steak topped with fried egg</i>	
Fagottini au jambon cru et crème	14,50 €
<i>Fagottini with raw ham and cream</i>	

Nos plats sont accompagnés d'une garniture au choix : frites fraîches, pommes de terre sautées, tagliatelles, haricots verts, salade verte.
All our dishes are served with a side of either : fresh fries, roasted fries, tagliatelle, green beans, green salad.

Supplément garniture 3,50 €

LE LION

MENUS



*Entrée + plat du jour
OU Plat du jour + **dessert
+ 1/2 eau OU 25 cl de soft
OU 25 cl de bière
Starter + today's special
OR Today's special + dessert
+ 1/2 water OR soft OR 25 cl beer

15,50 €

*Entrée + plat du jour
+ **dessert
+ 1/2 eau OU 25 cl de soft
OU 25 cl de bière
Starter + today's special
+ dessert
+ 1/2 water OR soft OR 25 cl beer

19,80 €

*Salade de chèvre chaud, lardons *Roasted goat cheese salad, lardons*
*Terrine de campagne *Terrine*
*Salade aux lardons et pommes de terre *Lardons salad and roasted potatoes*
*Salade de lentilles au jambon cru *Lentil salad and ham*
**Crème brûlée vanille *Vanilla creme brulee*
**Mousse au chocolat *Chocolate mousse*
**2 crêpes *2 pancakes*
**Tarte maison *Homemade pie*
**Gaufre sucrée *Sweet waffle*
**Pancotta aux fruits rouges *Panna Cotta with red fruits*

MENU ENFANT CHILDREN'S MENU

8,00 €

SUR LE POUCE EAT ON THE GO

Planche de fromages à partager <i>Mixed cheese</i>	15,00 €
Planche de charcuteries <i>Delicatessen selection</i>	14,00 €
Planche mixte <i>Mixed cheese, delicatessen selection</i>	16,00 €
Boîte de sardines à l'huile <i>Sardines in oil</i>	11,00 €
Croque-Monsieur, salade <i>Croque-Monsieur and salad</i>	9,50 €
Portion de frites <i>French fries</i>	3,50 €

DESSERTS DESSERTS

2 crêpes ou 2 pancakes ou 1 gaufre sucrée	4,10 €
<i>2 crepes or 2 pancakes or 1 sweet waffle</i>	
2 crêpes chocolat ou 1 gaufre chocolat <i>2 chocolate crepes or 1 chocolate waffle</i>	4,90 €
Mousse au chocolat <i>Chocolate mousse</i>	5,00 €
Crème brûlée vanille <i>Vanilla creme brulee</i>	5,00 €
Panacotta aux fruits rouges <i>Panna Cotta with red fruits</i>	6,00 €
Tarte maison <i>Homemade pie</i>	6,00 €
Tiramisu aux biscuits roses de Reims <i>Tiramisu with pink biscuits of Reims</i>	6,00 €
Moelleux au chocolat <i>Moist chocolate cake</i>	7,00 €
Assiette de fromages <i>Cheese selection</i>	7,50 €

Café gourmand <i>Coffee with gourmet dessert</i>	6,00 €
Café Baileys gourmand <i>Baileys Coffee with gourmet dessert</i>	9,50 €
Thé gourmand <i>Tea with gourmet dessert</i>	7,00 €
Chocolat gourmand <i>Chocolate with gourmet dessert</i>	6,00 €

Supplément miel, chocolat, confiture, sirop d'érable, chantilly 0,90 €

GLACES / SORBETS ICE CREAM / SORBETE



Glacé pot chocolat <i>Chocolate ice cream (125ml)</i>	6,00 €
Glacé pot vanille <i>Vanilla ice cream (125ml)</i>	6,00 €
Glacé pot café glacé <i>Ice coffee ice cream (125ml)</i>	6,00 €
Sorbet fraise <i>Strawberry ice cream (125ml)</i>	6,00 €
Sorbet citron <i>Lemon ice cream (125ml)</i>	6,00 €
Dame blanche <i>Glacé vanille, chocolat, chantilly</i>	8,00 €

BRASSERIE BREWERY

Croque-Monsieur, salade <i>Croque-Monsieur and salad</i>	9,50 €
Croque-Madame, salade <i>Croque-Madame and salad</i>	10,50 €
Omelette nature (salade verte) <i>Plain omelette (green salad)</i>	10,00 €
Omelette fromage (salade verte) <i>Cheese omelette (green salad)</i>	10,90 €
Omelette jambon (salade verte) <i>Ham omelette (green salad)</i>	10,90 €
Omelette jambon-fromage (salade verte)	11,50 €
<i>Ham and cheese omelette (green salad)</i>	
Autre accompagnement <i>Your choice of side dish</i>	3,50 €
<i>Tagliatelles, pommes frites, haricots verts</i>	
<i>Tagliatelle, french fries, green beans</i>	

Retrouvez
nos boissons
par ici !

