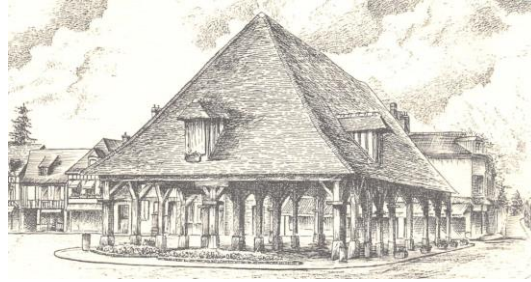


Les Lions de Beauclerc



Hôtel - Restaurant - Crêperie - Salon de thé
7, Rue de l'Hôtel de Ville, 27480 Lyons La Forêt - 02 32 49 18 90
Fermé Mercredi, Jeudi & Dimanche soir

Salon de thé le week end

APERITIFS

Ricard (2cl)	4.50€
Porto Rouge (6cl)	4.50€
Pineau des Charentes (4cl)	4.50€
Martini Blanc/Rouge (4cl)	4.50€
Campari (4cl)	4.50€
Rhum (4cl)	6.00€
Whisky Grant (4cl)	6.00€
Vodka (4cl)	6.00€
Gin (4cl)	6.00€
Pastis (2cl)	4.50€
Kir vin blanc	4.50€
Kir Normand	3.50€

MENU DE LA BOUVETIERE

19.50€ 2 plats 25.00€ 3 plats

Servi uniquement le midi

Assiette de saumon gravlax
Terrine de campagne à
l'andouillette
Soupe de poisson

Galette *
Burger
Suggestion du moment

Crème brûlée
Mousse au chocolat
Crêpe caramel beurre salé

MENU DU PETIT CLOS 10€

Jusqu'à 10 ans

Galette jambon fromage
Steak Haché frites

Crêpe chocolat, sauce au
caramel ou Glace 2 boules

Sirop à l'eau, Diabolo, Jus
de fruits

MENU DE LA MERE HERBE

29.50€

Salade César
Saucisson en brioche
Foie gras de canard (+3€)

Cassolette de Moules à la
Provençale
Magret de canard au poivre
Bavette au bleu

Café gourmand
Profiteroles
Tarte normande

L'EAU DU LION

Eau Purezza (0.75 cl) 4.00€

LA BIERE DE SUTTER

Normandie

33 cl

Brin de folie 5.00€
Dément'Brée (ambrée) 5.50€
La Givrée (blanche) 5.00€
Folle Furieux 6.50€

LA BIERE DE SUTTER

Normandie

75 cl

Brin de folie 9.50€
Dément'Brée (ambrée) 11.00€
La Givrée (blanche) 9.50€
Folle Furieux 12.50€

L'ENTREE

L'assiette de foie gras maison	13.50€
La terrine de campagne à l'andouille	8.50€
La salade de Stéphanie & Stéphanie : toast de chèvre chaud au miel, salade, tomate, concombre, citron	12.50€
La salade de Florent : saumon (gravlax), crème ciboulette, salade, concombre, citron	13.00€
Les escargots qui courent à l'ail	13.50€

LE PLAT

Entrecôte béarnaise, frites, salade	19.50€
Magret sauce miel et thym, frites, salade	19.50€
Le Burger : steak haché, crème ciboulette, tomme cheddar, oignons compotés, tomate, salade, frites	19.50€
Casserole de Moules à la Provençale : Moules, courgettes, poivrons, tomates	19.50€
La potée de frites	5.00 €
La potée Provençale	5.00 €

LA GLACE & LE DESSERT

Vanille, Chocolat, Fraise, Cassis, Rhum, Nougat, Caramel			
1 boule 2.50 €	2 BOULES 4.00 €	3 BOULES 5.00€	
Le dessert de la Bouvetière (à choisir dans le menu)			7.00€
Le dessert de la mère Herbe			9.00€

LA GALETTE DE SARRASIN & LA SALADE

La galette de Bema : galette au beurre	7.00€
La galette d'Emilie : emmental, jambon, œuf *	9.00€
La galette de Temka : emmental, jambon, œuf, chorizo, tomates, crudités	10.00€
La galette de Claire : emmental, jambon, œuf, lardon, crème fraîche, oignon:	10.00€
La galette de Vivien: moules, courgettes, poivrons, tomates	15.00€
La galette de Kenzo: magret de canard poêlé, foie gras maison, éclat de noisette	19.00€
La galette du Chef : double galette, deux œufs, jambon, champignons, emmental, oignons	14.00€

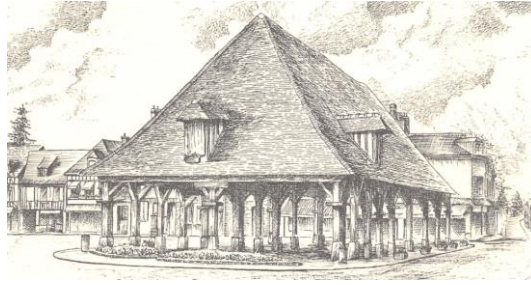
LA CREPE & LE SUCRE

Crêpe beurre ou sucre	3.50€
Crêpe beurre sucre	4.50€
Crêpe chocolat ou confiture de nos campagnes	7.00€

LA CREPE & LA GOURMANDISE

La crêpe de Jo: chocolat, caramel, amandes grillées, glace, nougat, chantilly	8.00€
La crêpe de Benoit : orange, caramel orange, biscuit, crumble chantilly	8.00€
La crêpe de Denis: poire caramélisée, chocolat, glace vanille, amandes, chantilly	13.00€

Les Lions de Beauclerc



Hôtel - Restaurant - Crêperie - Salon de thé
7, Rue de l'Hôtel de Ville, 27480 Lyons La Forêt - 02 32 49 18 90
Fermé Mercredi, Jeudi & Dimanche soir

Salon de thé le week end

COCKTAILS

à la base de Crémant de Bourgogne
7.00€

Spritz (apérol, eau gazeuse,
crémant de Bourgogne)

Lagon Blue (jus d'orange,
jus de citron, curaçao,
crémant de Bourgogne)

Rubis (crème de framboise,
cointreau, crémant de
Bourgogne)

CIDRE FERMIER

Verre (14 cl)	4.00€
Brut (37.5 cl)	6.50€
Brut (75 cl)	12.00€
Doux (75 cl)	12.00€

BOISSONS FRAICHES

Perrier	4.50€
Limonade	4.00€
Coca Cola	4.00€
Schweppes	4.50€
Orangina	4.00€
Jus de tomate	4.00€
Jus de fruits	4.00€

BOISSONS CHAUDES

Café	2.50€
Expresso	3.50€
Café décaféiné	3.50€
Café Crème	4.00€
Infusion	3.50€
Chocolat Chaud	4.00€
Cappuccino	4.50€
Thé	4.50€

DIGESTIFS

Calvados	7.00€
Cointreau	7.00€
Get 27 / Get 31	7.00€
Mirabelle	7.00€
Poire	7.00€
Mandarine	7.00€

LES VINS ROUGES

Côte Roannaise "Tradition"	Domaine de la Paroisse	2018	26.00€
Saumur Champigny "Le petit Clos BIO"	M. Foucher	2017	35.00€
Macon Pierreclos "Enclos du Château"	Domaine Lapalus	2016/2017	35.00€
Morgon	Domaine Daniel Bulliat	2017	36.00€
Vaucluse "Suzanne"	Domaine des Amouriers	2015/2017	19.00€
Côtes de Blaye	Château La Guilbonnerie	2014	27.00€
Pays d'Oc "1892 BIO"	Paul Mas	2016/2017	27.00€
Ile de Beauté "Niellucciu"	Domaine de Terra Vecchia		27.00€

LES VINS ROSES

Côtes de Provence "Le Merle"	Château Pas du Cerf	2017/2018	29.00€
Cotes de Thongue "Caringole"	Domaine Croix Belle	2017	28.00€
Domaine de Terra Vecchia	Ile de Beauté "Niellucciu"		27.00€

LES VINS BLANCS

Bourgogne Chardonnay	E. Mandrillon	2017	29.00€
Côtes de Gascogne "Gros Manseng"	Domaine des Cassagnoles	2016/2017	27.00€
Picpoul de Pinet	Domaine des Lauriers	2017	28.00€
Ile de Beauté "Vermentinu"	Domaine de Terra Vecchia		28.00€

VERRES & PICHETS

Macon-Village Blanc	Verre	5.00€
Côtes du Rhône Rouge	Pichet 25 (cl)	9.00€
Vin de Pays d'Oc Rosé	Pichet 50 (cl)	16.00€
	Pichet 1 (l)	20.00€