

## Carte des vins

### Vins blancs

Domaine de Cassagnoles Cote de Gascogne « Colombard » 2017/2018	27,00€
Parcé Frères Côtes Catalanes « Hommage à Fernand »	25,00€

### Vins rouges

Domaine des Amouriers Vaucluse « Suzanne » 2017	19,00€
Domaine Daniel Bulliat Morgon 2017	36,00€
Château La Guilbonnerie Côtes de Blaye 2014	27,00€
Château Lamouroux Graves 2012	42,00€
Syrah « Cayenne » 2017	28,00€
Ile de beauté « Niellucci »	27,00€

### Vins rosés

Ile de beauté « Vermentiu »	27,00€
-----------------------------	--------

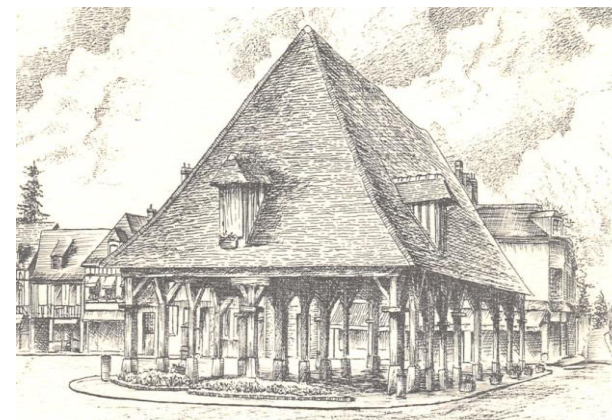
### Cidre fermier

	Verre	37,5cl	75cl
Cidre brut / doux Ferme du Cru de Bruquedalle	4,00€	7,00€	15,00€

### Vin au verre :

Verre :	5,00€
25cl :	9,00€
50cl :	16,00€
1L :	20,00€

## 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 Dimanche 14 - 18 heures

## MENU DE LA BOUVETIERE

19,50€ 2 plats 25,00€ 3 plats

Camembert rôti au miel

\*

Saucisson en brioche

\*\*\*\*\*

Le Burger : steak haché, crème ciboulette, tomme cheddar,  
oignons compotés, tomate, salade, frites

\*

Brandade de poisson façon Gribiche

\*\*\*\*\*

Sablé breton, ganache chocolat blanc, fraises

\*

Crème brûlée

Toutes nos viandes sont d'origine : France

## Menu du Petit Clos 8,50€

Jusqu'à 10 ans

Galette jambon fromage ou Steak Haché frites

Crêpe chocolat ou Glace 2 boules

Sirop à l'eau, Diabolo, Jus de fruits

### Galettes

La galette d'Emilie : emmental, jambon, œuf \* 9,00€

La galette de Temka : emmental, andouille, camembert,  
crème, oignon 12,00€

La galette de Claire : emmental, jambon, œuf, lardon,  
crème fraîche, oignons 10,00€

### Crêpes

Crêpe beurre ou sucre 3,50€

Crêpe chocolat ou confiture de nos campagnes 7,00€

Toutes nos viandes sont d'origine : France

