RESTAURANT LION D'OR

Carte des mets

POUR DÉBUTER

Grande salade verte 5.50

Grande salade mêlée 7.50

Potage en saison 5.90

Foie gras au porto fait maison, 50 g 8.50

Tartare de silure, 50 g 7.50

Tartare de bœuf, 50 g 10.50

L'ESSENTIEL

Machine / Couteau

Tartare de bœuf junior, 100 g ..... 20.00 / 25.00

Tartare de bœuf du milieu, 200 g ..... 30.00 / 35.00

Tartare de bœuf sénior, 300 g ..... 39.00 / 44.00

À la machine : viande préparée par nos partenaires régionaux.
Au couteau : préparé par nos soins, attente variable selon affluence.

Avec whisky ou cognac - supplément 2.00

Cordon Val des Fées 27.50

Cordon à la tomme 28.50

Médaillon de filet de bœuf 42.00

1/2 médaillon de filet de bœuf 24.00

Mignon de porc sauce aux morilles 27.00

1/2 mignon de porc aux morilles 16.50

Burger de bœuf fait maison à la minute 22.00

Tartare de silure 25.50

Tartare de silure 1/2 portion 14.50

Silure meunière 28.50

Silure meunière 1/2 portion 16.50

ACCOMPAGNEMENTS & SAUCES

Grande portion de frites 9.90

Portion de pommes frites maison 6.80

1/2 portion de pommes frites 4.50

Sauce aux morilles 8.50

Sauce au poivre 6.50

Beurre maison servi tiède 7.50

DU FROMAGER

Fondue au fromage 200 g 22.50

Fondue au fromage 300 g 29.50

POUR LES ENFANTS

Nuggets de poulet fait maison, frites 11.00

Jambon froid ou chaud, frites 11.00

Assiette de pâtes 6.50

MENU ET ASSIETTE DU JOUR

Menu du jour avec salade ou potage en saison 17.00

1/2 menu du jour 12.50

Assiette du jour 16.00

1/2 assiette du jour 11.50

NOS SANDWICHS

Jambon de devant 5.90

Salami 5.90

Fromage 5.90

Mixte avec deux ingrédients à choix 6.50

PLANCHETTE & ASSIETTE FROIDE

Planchette pour 2 personnes 16.00

Diverses viandes froides et fromages, pain.

Par personne supplémentaire 6.00

Assiette froide 19.00

NOS RENDEZ-VOUS

Tous les lundis et jeudis soir : notre tartare à -50 %.

Tous les samedis et dimanches :
Notre Val au Vent, garniture à choix et légumes du moment 17.00

FONDUE LA VALLONNIÈRE

Sur réservation 24 h à l'avance
Viande cuite dans un bouillon avec alcool, servie avec mayonnaise et pommes frites maison. Portion de 200 g par personne.
Le choix des viandes et les prix peuvent varier selon l'assortiment de notre carte et les prix de nos fournisseurs.

Viande de bœuf 200 g 43.00

Viande de poulet 200 g 26.00

Viandes bœuf et poulet 200 g 37.00

Supplément bœuf, les 100 g 8.00

Supplément poulet, les 100 g 5.00

DESSERTS

Coupe Danemark ..... 12.50 / mini 9.80

Chocolat servi tiède en saucière.

Café glacé ..... 12.50 / mini 9.80

Café glacé avec ristretto ..... 12.80 / mini 10.20

Coupe La Vallonnière ..... 15.00 / mini 12.50

Glace vanille, raisins secs marinés dans l'absinthe.

Coupe Tonic (glace citron & gin du Vallon) ..... 14.00 / mini 11.50

Cassata - Maraschino 9.50

Cassata - Nature 7.50

Cassata - Crème 9.00

Meringue glacée (2 boules de glace) 11.50

1/2 meringue glacée 6.00

Meringue avec crème 8.00

1/2 meringue avec crème 4.00

Frappé 2 dl 4.90

Frappé 3 dl 7.20

Frappé 5 dl 12.40

Le Fait Maison

Parfait glacé du Vallon 10.50

Tartelette au citron 8.00

Moelleux au chocolat avec une boule de glace à choix 13.00

Moelleux au chocolat sans glace 10.00

Moelleux au chocolat : 15 à 20 minutes d'attente.

Glace - la boule 3.80

Vanille, café, caramel, fraise, chocolat, citron, pomme cannelle, du moment.

Supplément crème 1.50

Supplément sauce chocolat 1.80

Supplément alcool / eau de vie 2 cl 2.50

Meringue (la pièce) 1.20

INFORMATIONS

Tous nos mets sont accompagnés de pommes frites maison, pâtes ou riz. Une petite salade verte ou mêlée est servie avec les plats principaux.
Allergies : notre personnel est à votre disposition.
Provenances selon arrivage ou disponibilité : Foie gras France ; Bœuf CH / UR ; Silure Allemagne ; Porc Suisse ; Salami Suisse ; Pain et croissant Suisse ; Croissant surgelé France.