

Nos entrées

Salade composée du moment

9.-

Le feuilleté aux escargots et son beurre persillé au génépi

19.-

Le carpaccio de St-Jacques aux fruits de la passion, baies roses de Madagascar et zeste de citron vert

26.-

La cassolette d'asperges et morilles et son oeuf parfait à 64° émulsion au parmesan

26.-

La salade gourmande du Lion d'Or

(foie gras poêlé, magret de canard fumé et pointes d'asperges)

28.-

Le tartare de boeuf de notre boucher à l'italienne

26.- / 36.-

Nos plats

Le médaillon de maigre de Corse en croûte de chorizo et sa vierge de légumes

42.-

Le burger façon tagliata de boeuf à l'ail des ours

35.-

Le filet de boeuf Rossini et sa réduction au Pinot noir

48.-

La souris d'agneau en basse température

36.-

Les tagliatelles aux gambas et morilles

32.-

Nos desserts maison

La panna cotta aux fruits rouges et son crumble

12.-

La sélection de fromages affinés par Claude Luisier et ses condiments

16.-

Le moelleux au chocolat et sa boule de glace

15.-

Le sablé breton et son crémeux citron

14.-

Nos incontournables

L'os à la moelle comme à l'ancienne

19.-

Les grenouilles à la provençale

28.- / 38.-

La fondue du Lion d'Or (boeuf, poulet et gambas) dès 2 pers. 220gr/par pers.

Servie avec une salade en entrée, 4 sauces maison, frites* ou riz

39.- supp. 8.-/100gr. de viande

Notre menu printanier

Le feuilleté aux escargots et son beurre persillé au génépi

Le carpaccio de St-Jacques aux fruits de la passion, baies roses de Madagascar et zeste de citron vert

Le filet de boeuf Rossini et sa réduction au Pinot noir

La sélection de fromages affinés par Claude Luisier

Le sablé breton et son crèmeux citron

Menu complet 95.-

Menu 1 entrée 82.-

Menu sans fromage 85.-

Menu 1 entrée et sans fromage 78.-

Uniquement 20% de réduction avec le passeport gourmand sur le menu



Notre philosophie

Cuisine simple, saine et de saison, voici les atouts de la Brasserie du Lion d'Or.

Reprise depuis avril 2022, cette adresse mythique de Martigny se veut chaleureuse et vivante.

Derrière chacun de nos plats, il y a des cuisiniers qui taillent, découpent, cuisent, assaisonnent, des fournisseurs et des agriculteurs passionnés.

Dégustez-les avec un verre de vin de notre cave dans une ambiance décontractée et chic.

Privatisable en partie ou dans sa totalité, le restaurant s'adapte à toutes vos envies pour l'organisation de vos événements. Un carnotzet d'une vingtaine de places est à votre disposition pour des repas, soirées à thème ou vos séances de travail.

Nous sommes à disposition pour vous conseiller et fournir des informations sur les mets qui pourraient déclencher des allergies ou des intolérances.

Dans un souci de qualité et en fonction des arrivages, certains produits peuvent être indisponibles. Veuillez, par avance, nous en excuser!

La plupart de nos plats sont à 1/2 prix pour les enfants jusqu'à 12 ans.

Toute l'équipe vous souhaite un agréable repas.

Label Fait Maison

Depuis mes premiers pas dans cet établissement, j'ai mis un point d'honneur à utiliser le plus possible des produits frais et à les apprêter d'une manière respectueuse en les mettant en valeur.

Depuis peu, nous avons le plaisir d'être labellisé « Fait Maison ». Sur la carte, les mets qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine. Les critères du label « Fait Maison » sont établis par la Fédération romande des consommateurs, GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH.

François

Suivez nous sur Facebook et instagram pour être informés de notre programme.



Code wifi
0277222130