

Nos tapas

Les gourmandises du Lion d'Or: nem aux gambas, carpaccio de boeuf et tartare de boeuf à l'italienne 25.-

La tartine du Lion d'Or: compotée d'oignons, poivrons et tomates, jambon cru, parmesan et roquette 12.-

Nos tartares de boeuf ou de saumon servis sur toast 12.-

Les ribs marinés à notre façon 21.-

Nos entrées

Salade verte 6.-

Salade mêlée 9.-

La fine tranche de boeuf en carpaccio et son pesto basilic et parmesan 18.-/28.-

Le bowl estival: taboulé, gambas sautées, saumon fumé et guacamole pimenté 25.-

Le tartare de saumon de Norvège 24.-/32.-

L'os à la moelle comme à l'ancienne 19.-

Les grenouilles à la provençale 24.- /36.-

Le nem aux gambas, façon du chef 22.-

Nos desserts

Le moelleux au chocolat, boule de glace 13.-

Le macaron du moment 12.-

La crème brûlée à la verveine 12.-

Le tiramisu au limoncello et praliné 16.-

Nos desserts glacés

Coupe Danemark (vanille, chocolat chaud maison et chantilly) 11.-

Coupe caramel (caramel, vanille, sauce caramel et chantilly) 11.-

Café glacé 11.-

Le Colonel (sorbet citron arrosé de vodka) 11.-

Le Valaisan (sorbet abricot arrosé d'abricotine) 11.-

Orange sanguine (sorbet orange sanguine arrosé de rhum blanc) 11.-

Coffret de glace pour les enfants 5,50

Glaces et sorbets

vanille / café / stracciatella
caramel / chocolat blanc

citron / orange sanguine
fruits rouges / abricot / passion

Boule de glace ou sorbet 4.-

Une boule arrosée de l'alcool de votre choix 6,50

Supplément chantilly 2,50



Nos pâtes et risotto

Les <i>lunette al tartufo</i> , roquette et tomates séchées	26.-
Les raviolis au fromage frais et poêlée de chanterelles	29.-
Le risotto du moment	32.-

Nos poissons

Les filets de perches Loë de Rarogne façon meunière	42.-
Les St-Jacques en croûte d'agrumes et son beurre blanc	38.-

Nos poissons sont servis avec des légumes de saison et garniture à choix

Nos viandes

Le tartare de bœuf à l'Italienne, servi avec une petite salade verte, des frites ou toasts	
	120 g 24.-
	180 g 34.-
L'entrecôte de boeuf façon tagliata	38.-
Les rognons de veau en cocotte à la moutarde ancienne	29.-
Le suprême de pintade en croûte de chorizo sauce diable	36.-
La fondue du Lion d'Or (220 g/pers.) (dès 2 pers.)	
Viande de bœuf marinée par nos soins, 4 sauces maison et une petite salade mêlée en entrée ainsi que des frites ou du riz en accompagnement	42.-
Supplément viande: 8.-/100 g	

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

Notre menu du moment

Le bowl estival: taboulé, gambas sautées, saumon fumé et guacamole pimenté

Les raviolis au fromage frais et poêlée de chanterelles

L'entrecôte de boeuf façon tagliata

Le tiramisù au limoncello et praliné

ou

Le macaron du moment

Menu complet	72.-
Menu 1 entrée	62.-



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 manquants. Veuillez, par avance, nous en excuser!

Code wifi
0277222130

