

Nos entrées

La salade composée du moment

10.50

La soupe de poisson, croûtons à l'ail et sa rouille

18.-

La fine tartelette de sandre mariné et sa sauce vierge

25.-

Le feuilleté d'asperges du Valais, jambon cru et sauce mousseline

26.-

Le tartare de boeuf parfumé au curry et estragon

26.- / 36.-

Nos plats

Le dos de maigre de Corse, sauce aux asperges vertes

39.-

Les ris de veau rôtis, émulsion au Johannisberg

42.-

Le carré d'agneau en croûte aux herbes et son jus à l'ail noir

48.-

Le burger de boeuf tagliata, pesto de roquette et copeaux de parmesan

34.-

Le risotto du moment

34.-



Nos desserts maison

Le sablé breton et son crémeux citron

14.-

Le tiramisu maison au praliné

13.-

Le moelleux au chocolat et sa boule de glace

16.-

Les churros maison, sauce toblerone

12.-

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 (dès 2 pers. 220gr par pers.)

Viande de boeuf marinée par nos soins.

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

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

Notre menu du moment

L'amuse bouche

La fine tartelette de sandre mariné et sa sauce vierge

Le carré d'agneau en croûte aux herbes et son jus à l'ail noir

Garniture du moment

Le sablé breton et son crémeux citron

Menu complet

85.-

Non valable avec le passeport gourmand



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