LION D'OR

BAYEUX • NORMANDIE

1928

À PARTAGER

Crevettes Panko.....12

Rillettes de Cabillaud 10

Huîtres Spéciales n°3 *par 6.... 17*

Asnelles de chez C. Lévêque *par 9.....24*

par 12.....28

ENTRÉES

Oeufs pochés en meurette	*12*
Soupe à l'oignon gratinée	*14*
Foie gras de canard, chutney de pommes	*18*
Poireaux vinaigrette, pickles de moutarde	*12*
Saumon fumé maison, pommes de terre tièdes et crème crue acidulée	*18*
Carpaccio de Saint Jacques aux agrumes, et baies roses	*18*
Escargots de Bourgogne, ail et persil	*par 6.....12*
	par 12.....24

VIANDES

Vol-au-vent de Volaille Vallée d'Auge	*28*
Côte de cochon aux morilles	*24*
Château filet de bœuf au poivre	*40*
Ris de veau braisé, jus à l'ail noir	*42*

POISSONS

Gougeonnettes de merlan, sauce tartare	*26*
Pavé de saumon grillé, sauce béarnaise	*26*
Vapeur de maigre au beurre blanc	*28*
Noix de St Jacques rôties, poireaux et crème de corail	*30*

GARNITURES AU CHOIX

Pommes purée

Gratin de macaroni

Haricots verts tombés à l'ail

Pommes frites

Salade verte

1 Choix par plat, garniture supplémentaire 6

LION D'OR

BAYEUX • NORMANDIE

1928

VÉGÉTARIEN

Pappardelle à la sauge et asperges vertes	*22*
Belle salade composée	*16*

FROMAGES

Sélection du plateau

3 pièces 8 *5 pièces 12*

DESSERTS

Les crêpes Suzette	*16*
La tarte fine aux pommes	*14*
Le Baba au Calvados / Rhum	*16*
Glaces et sorbets maison	*12*
Tarte sablée au chocolat	*14*
Assiette de fruits de saison et ses tuiles aux amandes	*14*

MENU ENFANT

15

Suprême de Poulet ou Gougeonnettes de merlan

Frites ou haricots verts

Glace maison

moins de 12 ans