



Pensez à demander nos plats du jour élaborés en fonction du marché ; ils sont signalés chaque jour sur ardoise

Hôtel Le Lion Clermont Ferrand

# MENU

ÉTÉ 2024



## LE LIONCEAU 11 €

(menu enfant jusqu'à 12 ans)

- Mini pizza au choix  
ou
- Aiguillettes de poulet panées maison, frites  
ou
- Mini burger, frites, ketchup ou sauce barbecue  
ou
- Fish and chips, sauce tartare, frites
- 
- 1 boule de glace  
ou
- 1 crêpe / gaufre
- 
- 1 verre de jus de fruits  
ou
- 1 soda (Coca-Cola, Fuzetea, limonade) ou 1 sirop à l'eau

## FORMULE SUR LE POUCE

16.90 €

DE 12H À 15H DU LUNDI AU VENDREDI

(sauf jours fériés)

- 1 plat « sur le pouce »
- 
- Fromage blanc miel, fruits rouges ou nature  
ou
- Mousse au chocolat  
ou
- 2 boules de glace
- 
- 1 Pression Heineken 25cl  
ou
- 1 Eau minérale plate ou gazeuse 33cl

## FORMULE MIDI

20.90 €

DE 12H À 15H DU LUNDI AU VENDREDI

(sauf jours fériés)

Entrée + plat  
ou  
Plat + dessert

### Entrées :

- Wok de légumes et gambas
- Ceviche de saumon, mangue, avocat et coco
- Tataki de bœuf à la citronnelle et graines de sésame

### Plats :

- Poisson du jour (voir ardoise)
- Tartare classique, italien ou auvergnat
- Fish and chips sauce tartare, frites, salade
- Pâtes du moment
- Carpaccio de bœuf italien ou auvergnat

### Desserts :

- Mousse au chocolat et éclats de nougatine
- Dessert du moment (voir ardoise)
- Tiramisu glacé aux fraises et à la menthe fraîche
- Cheesecake au chocolat blanc, framboises et granola

## À L'APÉRO

Planche de Charcuterie (2 à 4 pers.) 28.00€

(chorizo, jambon d'Auvergne, saucisson, jambon blanc, frites de Cantal, St Nectaire, Cantal, cornichons et beurre)

Planche Mixte (2 à 4 pers.) 28.00€

(aiguillettes de poulet, mozzarella di Bufala, tomates confites et roquette, frites de Cantal, ceviche de saumons, tataki de bœuf, sauce barbecue)

Planche Ibérique (2 à 4 pers.) 32.00€

(Chiffonnade de lomo ibérique, jambon cru cébo, spinata, manchego, queijo da Estrela, ossau iraty, chutney de figues au piment d'espelette)

## BIERES A LA PRESSION

	25cl	33cl	50cl
Heineken	3.60€	4.80€	6.90€
Affligem	4.20€	5.50€	7.90€
LAGUNITAS IPA	4.70€	6.20€	8.90€
MORT SUBITE	4.70€	6.20€	8.90€
LA CHOUFFE	4.70€	6.20€	8.90€
VEDETT EXTRA BIÈRE	4.70€	6.20€	8.90€
<b>BIÈRES DU MOMENT :</b>	voir ardoise		
Picon bière	4.50€	5.90€	8.50€
Monaco	3.90€	5.00€	7.30€
Panaché	3.60€	4.80€	6.90€
Supp. sirop	0.30€		

## LES PLATS

Poisson du jour	(selon arrivage, voir ardoise)
Viande du jour	(selon arrivage, voir ardoise)
Planche du moment	(selon arrivage, voir ardoise)
Ceviche de saumon, mangue, avocat et coco	19€
Carpaccio de bœuf Italien ou Auvergnat	18€
Notre Truffade maison à la Tomme grise de montagne et son assortiment de charcuterie, salade verte	19€
Filet mignon de veau au romarin, wok de légumes et pommes grenailles	21€
Pâtes au bleu d'Auvergne, poulet et courgettes	15€
Risotto forestier aux gambas et aux Saint-Jacques	19€
Fish and chips sauce tartare, frites, salade verte	17€

## LES ENTREES

- Tomates mozzarella di Bufala 12€
- Wok de légumes et gambas 10€
- Ceviche de saumon, mangue, avocat et coco 12€
- Tataki de bœuf à la citronnelle et graines de sésame 11€

## NOS PLATS SUR LE POUCE 13€

- Croque Auvergnat (pain de mie, jambon, cantal, béchamel et frites)
- Bagel au poulet (tomates confites, cheddar, guacamole et frites)
- Bruschetta (tomate, mozzarella di Bufala, jambon cru, pesto, roquette et salade verte)

## LES PIZZAS

- Margherita (coulis de tomates fraîches, mozzarella et pesto) 12€
- Reine (coulis de tomates fraîches, mozzarella, jambon blanc, champignons, pesto et olives) 14€
- Auvergnate (coulis de tomates fraîches, oignons, bleu d'Auvergne, Cantal entre-deux, mozzarella, Saint-Nectaire fermier et jambon cru) 16€
- Spicy (coulis de tomates fraîches, bœuf, merguez, poivrons, olives, chorizo, piments et mozzarella) 15€
- Full cheese (mozzarella, bleu d'Auvergne, Parmesan, Chèvre et Cantal entre deux) 16€
- Calzone (coulis de tomates fraîches, jambon blanc, œuf et mozzarella) 15€
- Norway (mozzarella, champignons, saumon fumé, saumon frais, mozzarella et citron) 14€
- Italienne (coulis de tomates fraîches, mozzarella di Bufala, parmesan, tomates confites et cerises, roquette) 16€
- Poulet (filet du poulet mariné à l'origan, poivrons, tomates, courgettes, oignons, olives) 15€

## LES SALADES

- Salade du moment (voir ardoise)
- Salade Auvergnate (salade, tomates, lardons, Saint-Nectaire fermier, œuf poché, pommes de terre, copeaux de Cantal, Bleu d'Auvergne, pomme et vinaigrette à la framboise) 18€
- Salade Caesar (salade romaine, aiguillettes de poulet panées, tomates, parmesan, croûtons, œuf dur et sauce Caesar) 17€
- Salade Italienne (salade, melon, tomates confites, parmesan, mozzarella di Bufala, avocat et jambon cru) 18€

## LA PART DU LION

- Tartares** (servis avec frites et salade verte, supplément œuf : 1€)
  - Tartare classique ou poêlé (Bœuf race française 180g, câpres, cornichons, oignons) 18€
  - Tartare Italien poêlé ou non (Bœuf race française 180g, parmesan, pesto, tomates confites, pignons de pin) 18€
  - Tartare Auvergnat poêlé ou non (Bœuf race française 180g, pommes, oignons et bleu d'Auvergne) 18€
- Burgers** (servis avec frites et salade verte, supplément œuf : 1€)
  - Burger du Lion (Bœuf race française 180g, salade, tomates, oignons, Cantal, Saint Nectaire) 18€
  - Burger Italien (Bœuf race française 180g, salade, tomates confites, oignons, parmesan, mozzarella di Bufala) 18€
  - Chicken burger (poulet pané, salade, tomates, oignons, concombres, cheddar) 18€

## NOS FROMAGES DE LA REGION

- Assortiment : Cantal, bleu d'Auvergne, Saint-Nectaire fermier, tome grise de montagne 10€

## LES DESSERTS

- Dessert du moment (voir ardoise)
- Mousse au chocolat et éclats de nougatine 7€
- Tiramisu glacé aux fraises et à la menthe fraîche 7€
- Cheesecake au chocolat blanc, framboises et granola 8.50€
- Pavlova aux fruits du moment 8.50€
- Salade de fruits de saison 8€
- Café gourmand 8€
- Thé gourmand 9€

## CREPES, GAUFRES ET GLACES

- Crêpes & Gaufres** Supplément chantilly 1.00€ Supplément boule de glace 2.50€
  - Crêpe cassonade, gaufre sucre glace 4.50€
  - Confiture fraise ou myrtilles 4.50€
  - Nutella ou crème de marron 5.00€
  - Caramel beurre salé 5.00€
- Glaces et sorbets artisanaux** 2 boules : 5.00€ 3 boules : 7.00€
  - Parfums glaces : vanille, chocolat, café, amarena, yaourt myrtille
  - Parfums sorbets : fraise, coco, passion, citron, mangue
  - Supplément chantilly 1.00€