



f Hôtel Le Lion Clermont Ferrand

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

MENU



LE LIONNEAU 9,00 €
(menu enfant, jusqu'à 10 ans)

Mini pizza au choix
ou
Aiguillettes de poulet panées maison, frites
ou
Mini burger, frites,
ketchup ou sauce barbecue

2 boules de glace
ou
1 crêpe

1 verre de jus de fruits
ou
1 soda (coca-cola, nestea, limonade)

FORMULE SUR LE POUCE 13,90 €

de 12h à 15h du lundi au vendredi
(sauf jours fériés)

1 plat « sur le pouce »

1 fromage blanc
ou
1 mousse au chocolat
ou
2 boules de glace
ou
1 Panna cotta au chocolat blanc

1 Pression Heineken 25cl
ou
1 eau minérale plate ou gazeuse 33cl

FORMULE MIDI 17,90 €

de 12h à 15h
du lundi au vendredi
(sauf jours fériés)

entrée + plat ou plat + dessert



Entrées
- Velouté de lentilles au curcuma et Cantal
- Œuf cocotte aux épinards frais, crème de champignons
- Rillettes de lapin maison aux noisettes

Plats
- Poêlée de pâtes façon risotto aux légumes verts et crevettes
- Aiguillettes de poulet panées au panko sauce au soja et miel, poêlée de légumes et riz basmati
- Poisson du jour (voir ardoise)
- Pâtes au choix
- Tartare de Boeuf au choix

Desserts
- Mousse au chocolat et éclats de nougatine
- Tiramisu Italien (biscuit cuillère et café)
- Dessert du moment
- Panna cotta au chocolat blanc

LES ENTREES

Tomates cœur de bœuf, mozzarella di Buffalo pesto et caramel balsamique	11,00 €
Terrine de foie gras maison et son chutney de pommes vanillées	12,00 €
Velouté de lentilles au curcuma et Cantal	9,00 €
Œuf cocotte aux épinards frais, crème de champignons	8,00 €
Rillettes de lapin maison aux noisettes	8,00 €

SUR LE POUCE 12,00 €

Nos tartines sur pain de campagne traditionnel et bagels sont servis avec roquette et pommes-de-terre frites.

Bruschetta orientale (bœuf, merguez, ananas, mozzarella et poivrons)
Tartine au saumon (tapenade, saumon fumé, fromage frais, ciboulette, courgettes et aubergines marinées)
Tartine auvergnate (compotée d'oignons, Cantal entre-deux et Saint-Nectaire fermier gratinés, pommes-de-terre, jambon sec de porc fermier)
Chicken Bagel (roquette, moutarde, parmesan, tomates confites et émincés de filet de poulet)
Assiette de frites : 4.00 € - Assiette de Salade : 4.00 €

LES PIZZAS

Margherita (coulis de tomates fraîches, mozzarella, pesto)	11,00 €
Reine	11,50 €
Paysanne (base crème, champignons, oignons, lardons, mozzarella)	13,00 €
Auvergnate (coulis de tomates fraîches, oignons, Bleu, Cantal, Saint-Nectaire, mozzarella, jambon cru d'Auvergne, noix)	14,00 €
Spicy	14,00 €
Norway (coulis de tomates fraîches, bœuf haché, merguez, poivrons, olives, piments, mozzarella)	14,00 €
Full Cheese (coulis de tomates fraîches, Bleu, Parmesan, Chèvre, mozzarella)	14,00 €
Calzone du Lion (coulis de tomates fraîches, jambon cuit, œuf, mozzarella)	14,00 €
Goat's pizza (coulis de tomates fraîches, champignons, jambon cuit, mozzarella, chèvre et miel)	14,00 €
Végétarienne (coulis de tomates fraîches, champignons, artichauts, poivrons, olives, mozzarella)	12,00 €

LES PASTAS BIO DU LION 13,00 €

Pâtes au Bleu et jambon de pays
Pâtes à la Ricotta, épinards frais et saumon
Pâtes au poulet et légumes grillés

LES SALADES 15,00 €

Salade Océane (saumon fumé, pomelos, crevettes, surimi, avocat, citron, tomates, salade)
Salade Cobb (filets de poulet, poitrine fumée, œuf, avocat, oignons, tomates, bleu d'Auvergne, salade)
Salade Caesar (salade romaine, croustillants de poulet, copeaux de parmesan, tomates, croutons, sauce Caesar, salade)
Salade Auvergnate (croustillants de chèvre, pommes, Saint-Nectaire fermier, pignons de pin, jambon cru d'Auvergne, lardons, tomates, salade)
Salade Paysanne (lentilles, lardons, carottes, tomates, bleu d'Auvergne, oignons, salade)

LES PLATS

Pavé de cabillaud en croute d'herbes et noix de Pécan, sauce grenade basilic, poêlée de légumes et pommes vapeur	18,00 €
Noix de Saint-Jacques juste poêlées sauce gingembre et citron, courgettes et purée de panais	21,00 €
Saucisse d'Auvergne sauce aux morilles, lentilles et purée de panais	16,00 €
Poêlée de pâtes façon risotto aux légumes verts et crevettes	14,00 €
Aiguillettes de poulet panées au panko sauce au soja et miel, poêlée de légumes et riz basmati	15,00 €
Saltimbocca de veau à la Ricotta et épinards frais, sauce morilles, poêlée de légumes et riz basmati	19,00 €
Notre truffade à la tomme de montagne, assortiment de charcuteries et salade verte	18,00 €
Assiette de frites : 4.00 € - Assiette de Salade : 4.00 €	

LA PART DU LION

BURGERS, TARTARES ET PIÈCES DE BOEUF

Viandes françaises selon arrivage

Tartares au couteau (servis avec pommes-de-terre frites et salade)	15,00 €
- Tartare au couteau (salers ou charolais)	
- Tartare de bœuf classique ou aller-retour	
- Tartare Auvergnat (juste poêlé au bleu d'Auvergne, noix, oignons et pommes)	
- Tartare Thai juste poêlée (carottes, menthes, oignons frits, coriandre, sauce thai)	
Burgers (servis avec pommes-de-terre frites et salade, supplément œuf : 1.00€)	16,00 €
- Burger du Lion (steak haché 250g, Cantal entre-deux, Saint-Nectaire fermier, oignons, salade, tomates)	
- Cheeseburger (steak haché 250g, cheddar fondu, oignons, tomates, bacon, salade, ketchup)	
- Montagnard (steak haché 250g, poitrine fumée, tome fraîche de montagne fondue, salade, tomates, oignons, sauce au Cantal)	
Planches (servis avec pommes-de-terre frites, salade et sauce au choix : bleu, cheddar, béarnaise, BBQ, Cantal)	
- Planche de la bouchère (entrecôte « race » de notre région)	25,00 €
- Planche Auvergnate (assortiment de charcuterie et fromages : Cantal entre-deux, Saint-Nectaire fermier, frite de Cantal, salade et cornichons)	18,00 €
- Planche du moment	Voir ardoise

NOS FROMAGES DE LA REGION

Cantal, bleu d'Auvergne, Saint-Nectaire fermier, chèvre	
Assortiment	10,00 €
La part	7,00 €

LES DESSERTS

Mousse au chocolat, éclats de nougatine	6,50 €
Tiramisu Italien (biscuit cuillère et café)	6,50 €
Gaufre de Liège façon Tatin (pommes caramélisées, glace à la vanille ou chantilly)	8,50 €
Banoffee (biscuit aux Spéculos, crème de confiture de lait, banane et chantilly)	7,50 €
Crumble aux pommes, poires et noisettes	6,50 €
Café gourmand	6,50 €
Thé gourmand	7,50 €
Dessert du moment	7,00 €
Panna cotta au chocolat blanc	6,50 €
Fromage blanc nature, miel ou coulis de fruits rouges	5,00 €

CREPES GAUFRES ET GLACES

Crêpes & Gaufres	
- Cassonade, Confiture (fraise, myrtille, abricot)	3,50 €
- Nutella	4,00 €
- Gaufre de Liège sucre glace ou Nutella	4,00 €
- Supplément chantilly	2,00 €
- Supplément boule de glace	2,50 €
Glaces et sorbets artisanaux	
- 1 boule	3,50 €
- 2 boules	5,00 €
- 3 boules	6,50 €
Parfums glaces : barbe à papa, café, caramel, chocolat, vanille, pistache	
Parfums sorbets : citron, coco, fraise, framboise, pêche de vignes	
- Supplément chantilly	2,00 €

BON APPETIT