

LA CARTE
DES BOISSONS

LE CHAUD

CAFÉS & AUTRES

Suppl. sirop (caramel, vanille, noisette, coco, Nutella), déca, lait végétal : 0.30€

Espresso - Ristretto - Allongé	2 €
Double Espresso	3.90 €
Noisette - Macchiato	2.40 €
Café aromatisé	2.30 €
Capuccino	3.70 €
Café Latte	4.20 €
Café Latte Macchiato	5.70 €
Décaféiné	2.10 €
Mokaccino	5.80 €
Chocolat chaud	4.50 €
Café viennois	5.50 €
Latte viennois	5.70 €
Chocolat viennois	5.70 €
Lait chaud nature	4 €
Lait chaud sirop ou miel	4.30 €
Grog	5 €
Irish Coffee	8 €

THÉS DAMMANN FRÈRES

Suppl. miel, citron ou lait : 0.30€

Saveur au choix	4 €
Noirs : Ceylan, Earl Grey, 4 fruits rouges	
Verts : Gunpowder, Jasmin, Menthe, Oriental	
Infusions : Verveine, Verveine-menthe, Tilleul, Tilleul-menthe	

LES FRAPPÉS

Suppl. sirop : 0.30€

Café frappé	4.50 €
Latté frappé ou chocolat frappé	5.70 €

LES GOURMANDS

Petit gourmand	8 €
<i>Servi avec assortiment de mini-desserts</i> Espresso, ristretto, allongé, noisette, macchiato	
Grand gourmand	9 €
<i>Servi avec assortiment de mini-desserts</i> Double espresso, thé, chocolat chaud, cappuccino, latté	

Il existe des lieux où l'on ne vient pas seulement consommer un service, mais où l'on est accueilli comme on reçoit chez soi.

Le Lion en est de ceux-ci.

LES EAUX

Suppl. sirop : 0.30€

Perrier 33cl	4.50 €
Badoit Rouge 33cl	4 €
Vittel 25cl	4 €

LES SOFTS

Suppl. sirop : 0.30€

Coca-Cola - Coca Cola Cherry 33cl	4.20 €
Coca-Cola Zéro 33cl	4.20 €
Limonade, Sprite 25cl	4 €
Fuzetea 25cl	4.20 €
Schweppes Tonic ou Agrumes 25cl	4.20 €
Red Bull 25cl	5 €
Orangina - Fanta 25cl	4.20 €
Oasis Tropical - Tropic 25cl	4.20 €
Granini 25cl	4.20 €
Abricot, Orange, Pamplemousse, Ananas, Fraise, Pomme, Tomate, Mangue, ACE	
Diabolo 25cl	4.20 €

LES MOCKTAILS

Sans alcool

Le Virgin Mojito	8 €
Le Classique, sans rhum	
Le Virgin Colada	8 €
La glace coco et l'ananas, sans rhum	
Nolero	7.50 €
Notre Bolero, avec du gin sans alcool : le JNPR 3, infusé au basilic	

LES BULLES

	12.5cl	75cl
Prosecco	6.80 €	30 €
Brut Ayala	10 €	70 €
Brut Moët et Chandon		90 €
Veuve Clicquot		100 €

LES DIGESTIFS

Cognac Hennessy 4cl	9 €
Armagnac Delaitre 4cl	8 €
Calvados 4cl	8 €
Eau de vie 4cl	7 €
Poire ou mirabelle	
Get 27 - Get 31 4cl	7 €
Eau de pastille Vichy 4cl	7 €
Limoncello 4cl	7 €
Génépi - Verveine 4cl	7 €
Amaretto - Baileys 4cl	7 €

LES SPIRITUEUX

LES GIN PREMIUM

Roméo's Gin 41° Canada	9 €
Végétal et fruité : genièvre, lavande et pastèque	
Gin du Mont Blanc 43.6° France	9 €
Fruité et vivace : notes de plantes aromatiques et agrumes	
Hendricks 41.4° Écosse	8 €
Floral	

LES WHISKY PREMIUM

Angel's Envy 43,3° États-Unis	13 €
Fruité, gourmand : vanille, sirop d'érable	
Bellevoe Blanc 40° France	12 €
Malté, boisé : épices, fruits secs	
Togouchi Whisky Premium 40° Japon	11 €
Epicé, herbacé : miel, poivre	
Teeling Small Batch 46° Irlande	9 €
Onctueux et épice : fruits secs, cannelle	
Craigellachie 13 ans 46° Écosse	12 €
Herbacé, végétal : pommes, fleurs et poivre	
Bruichladdich The Laddie 10 ans 46° Écosse	12 €
lodé et floral : orge, agrumes	
Ron Zacapa Centenario 40° Guatemala	12 €
Fruité, sucré : Miel et fruits secs	

LES RHUM PREMIUM

Santa Teresa 1796 40° Venezuela	13 €
Riche et exotique : coco, banane, tabac	
Bacardi Gran Reserva Ocho 40° Caraïbes	9 €
Epicé et tropical : vanille, noix, caramel	
HSE XO 43° Martinique	13 €
Tourbé et boisé : cacao, tabac, muscade	
Diplomatico Reserva Exclusiva 40° Venezuela	9 €
Pâtissier : orange et réglisse	

LES ALCOOLS

Suppl. soda : 2€ | Suppl. Red Bull : 2.50€

Jameson - Lawson	7.50 €
Jack Daniel's - Chivas	8 €
Gin Bombay	7.50 €
Vodka Eristoff	7.50 €
Vodka Belvédère - Grey Goose	9.50 €
Rhum Bacardi	7.50 €
Cachaça Leblon	8.50 €

CRÊPES & GAUFRES

Suppl. Chantilly : 1.50€ | Suppl. boule de glace : 2.50€

Crêpe cassonade, gaufre sucre glace	4.50 €
Confiture fraise ou myrtille	4.50 €
Beurre citron	4.50 €
Nutella ou Chocolat Noir ou Crème de marron ou Caramel beurre Salé	5 €

GLACES & SORBETS ARTISANAUX

Parfums glaces : vanille bourbon, chocolat noir suisse, yaourt des Alpes, caramel au beurre et au sel de guérande, noisette d'Italie

Parfums sorbets : fraise senga segana, myrtille sauvage, framboise, citron de Sicile, mangue Alphonse d'Inde

Suppl. chantilly : 1.50€

2 boules	5 €
3 boules	7 €
Coupe M&M's ou Coupe Fruits Rouges	9 €

LE PETIT-DÉJEUNER

FORMULE

Viennoiserie ou tartines,
jus pressé OU jus de fruit Granini au choix,
et boisson chaude au choix :

Petite boisson **7.90 €**
Espresso, ristretto, allongé, noisette, macchiato

Grande boisson **8.90 €**
Double espresso, thé, chocolat chaud, cappuccino, latté

Seul ou en complément :

Viennoiseries **2 €**

Tartines beurre et confiture **2.50 €**

Omelette nature **7 €**

Omelette mixte (jambon/fromage) **8 €**

LES HEALTHY & FRAIS

Le jus détox **8 €**

Fait minute, avec fruits et légumes de saison

Les fruits pressés

Orange ou citron **5 €**
Méli-mélo : orange & citron | ou Pamplemousse **5.50 €**

Fraisonnade ou Citronnade **7 €**

À base de limonade et fruits mixés : fraises ou citron

Thé glacé **6 €**

Citron menthe ou citron menthe fraises

Milkshake **7 €**

Selon saveurs des glaces & sorbets

LES SIROPS

Saveur au choix **3 €**

Cerise, Fraise, Framboise, Grenadine, Pêche, Menthe, Kiwi, Mangue, Citron, Citron zeste, Banane, Pomme, Pamplemousse rose, Anis, Orgeat, Cassis, Mûre, Vanille, Violette, Barbe à papa, Pulco jaune, Pulco vert, Coco, Caramel, Noisette

LES PETITES FAIMS

Houmous au za'atar Servi avec pain pita	9 €
Guacamole Servi avec tortillas	9 €
Burrata à partager Burrata, filet d'huile d'olive vierge, fleur de sel	9.90 €
Crunchy chicken tenders 5 pièces, servi avec mayonnaise épicée	10 €
Le Croque truffé à partager	11 €
Frites	5 €
Frites à la truffe et au parmesan	7 €

LES COCKTAILS

Cocktail du moment (voir ardoise)

LES CLASSIQUES

Mojito Rhum Bacardi, menthe, citron vert, sucre blanc, eau gazeuse Aromatisez votre Mojito : Fraise ou Passion + 1€	10 €
Pina Colada Rhum Bacardi, jus d'ananas, glace coco	10 €
Mules Ginger beer, citron vert, et alcool au choix : Vodka, Gin, Tequila ou Rhum	11 €
Tommy's Margarita Tequila Patron Silver, citron vert, sirop d'agave	12 €
Patron Paloma Tequila Patron Reposado, jus de pamplemousse, citron vert, sel	12 €

LES SIGNATURES DU LION

Bolero Gin Bombay infusé au basilic, purée de passion, infusion verveine, citron vert	11 €
Red Spiced Rhum Bacardi ambré, sirop anisé maison, jus de fraises, jus de cranberry, citron jaune	9 €
Roseberry Whisky Jameson, Ginger beer, purée de fraises, citron vert, angostura	10 €

LES PREMIUMS

Old Fashioned Whisky Teeling, angostura, sucre blanc, sirop d'épices maison	11 €
---	------

Espresso Martini Vodka Grey Goose, Kalhua, café, sirop maison à la vanille	12 €
--	------

LES PLAISIRS

Lemon Meringue Pie Limoncello, Vodka Eristoff, sirop de caramel, citron, blanc d'œuf	9 €
Creamy Tiramisu Baileys, café, sirop vanille maison, blanc d'œuf, crème	9 €
Cinnamon Rhum Rhum Bacardi, sirop d'épices maison, citron jaune, jus d'orange, jus de pomme	9 €

LE SPRITZ

Prosecco, eau gazeuse et alcool au choix :

Saint Germain Liqueur de fleur de sureau, le plus floral	12 €
Apérol Le classique, saveur orange et vanille, le plus amer	9 €
Chambord Le plus fruité, grâce à la liqueur de framboise noire	8 €
Limoncello Le plus acide, avec la liqueur de citron	8 €
Le Vibrante Sans alcool Similaire à l'Apérol	6 €
Le Floreale Sans alcool Similaire au Saint Germain	6 €

LES APÉRITIFS

Kyr au Chardonnay 14cl Cassis, mûre, pêche, framboise, châtaigne	4.90 €
Kyr Royal 12cl	10 €
Coupe de Champagne 12cl	10 €
Coupe de Prosecco 12cl	6.90 €
Moscato Le Filere 12.5cl	5.30 €
Porto 5cl Rouge ou blanc	4.50 €
Ricard, Pastis 2cl	3.20 €
Suze, Salers 4cl	4.50 €
Martini dry 6cl Blanc, rouge ou rosé	5 €
Cidre "Fils de Pomme" 33cl	6 €

LES VINS AU VERRE

Nos vins servis uniquement à la bouteille sont à retrouver sur le menu du restaurant : n'hésitez pas à la demander auprès d'un serveur.

LES ROSÉS

	12.5cl	19cl
Les Bastides de Sainte Marie	5 €	7 €
Côtes de Provence AOP rosé		

Gérard Bertrand - Gris Blanc	5.20 €	7.30 €
IGP Pays d'Oc rosé		

LES BLANCS

Saint Luc XVIII	6.50 €	9.30 €
IGP Côtes de Gascogne blanc		

Château Pennautier - Viognier	4.60 €	6.50 €
IGP Pays d'Oc blanc		

Chardonnay - Les Coquilliers	4.80 €	6.80 €
IGP Val de Loire blanc		

Cave de Saint Verny - Les Volcans	5.60 €	8 €
Côtes d'Auvergne AOP blanc		

LES ROUGES

Cave de Saint Verny - Impromptu	5.20 €	7.30 €
Côtes d'Auvergne AOP rouge		

Au bout de la vigne	4.60 €	6.50 €
Côtes du Rhône BIO AOP rouge		

Frédéric Malibeu - Les Petits Grains	5.30 €	7.50 €
Saint Nicolas de Bourgueil AOP rouge		

Les Repentis	6.60 €	9.60 €
Fleurie AOP rouge		

Château Tapie	4.60 €	6.50 €
Languedoc AOP rouge		

Les Déesses Muettes - Exception	5.60 €	8 €
Pic Saint Loup AOP rouge		

Château Fontanche - Les Uyères	4.60 €	6.50 €
Saint Chinian AOP rouge		

Drôles de Dames	6.50 €	9.30 €
Lussac Saint Emilion AOP rouge		

LES BIÈRES

Bière du moment (voir ardoise)

À LA PRESSION
Suppl. sirop : 0.30€

	25cl	33cl	50cl
Gallia Coq d'habitude	3.90 €	5.10 €	7.60 €
Chouffe	4.70 €	6.20 €	8.90 €
Gallia IPA	4.70 €	6.20 €	8.90 €
Affligem Ambré	4.70 €	6.20 €	8.90 €
Mort Subite	4.70 €	6.20 €	8.90 €
Vedett Blanche	4.70 €	6.20 €	8.90 €
Picon bière	4.80 €	5.90 €	8.50 €
Monaco	4.20 €	5.40 €	7.90 €
Panaché	3.90 €	5.10 €	7.60 €

EN BOUTEILLE

Desperados	7 €
Voltige	7 €
Chouffe 0° et 4°	7 €
Corona 0°	7 €

HAPPY HOUR

DU LUNDI AU VENDREDI,
DE 17H00 À 20H00

Bières pressions 50cl	6 €
Mojito Classique	8 €
Virgin Mojito	6 €

LES PLANCHES

Planche Mixte	28 €
Sélection de charcuteries et de fromages	

Planche Finger Food	32 €
Assortiment de petites faims selon saisons	