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

MENU

PRINTEMPS/ÉTÉ 2025

Hôtel Le lion Clermont Ferrand

Le Lionceau 11€
(menu enfant jusqu'à 12 ans)

Mini pizza au choix
ou
Aiguillettes de poulet panées, frites ou pâtes
ou
Mini burger, frites, ketchup ou pâtes
ou
Fish and chips, sauce tartare, frites ou pâtes

---

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
De 12h à 15h du lundi Au vendredi
(sauf jours fériés)

15.90€

---

1 plat « sur le pouce »

Fromage blanc miel, fruits rouges ou nature
ou
Mousse au chocolat
ou
2 boules de glace

De 12h à 15h Du Lundi au vendredi
(sauf jours fériés)

FORMULE MIDI

Entrée + plat
ou
plat + dessert

20.90€

Entrées :
- Trilogie de melon pastèque et fêta
- Terrine de campagne et cornichons
- Tataki de saumon à l'huile de sésame et soja, avocat, pamplemousse

Plats :
- Tartare classique, italien ou auvergnat
- Fish and chips, sauce tartare, frites, salade verte
- Pennes à la ricotta, courgettes et saumon frais
- Poulet mariné au curry, riz basmati, petits pois
- Poisson du jour

Desserts :
- Dessert du moment (voir ardoise)
- Mousse au chocolat et éclats de nougatine
- Pana cotta au caramel beurre salé
- Salade de fruits

LES ENTRÉES :

Terrine de foie gras maison et son chutney de figues	15 €
Burrata, trilogie de tomates, pesto et caramel balsamique	15 €
Terrine de campagne et cornichons	8 €
Trilogie de melon pastèque et fêta	11 €
Tataki de saumon à l'huile de sésame et soja, avocat, pamplemousse	11 €

NOS PLATS SUR LE POUCE 13.00€
(Garnis de frites ou salade au choix / frites et salades = supp. 1.50€)

Croque italien *(pain de mie, jambon cru, gorgonzola, mozzarella)*
Avocado toast *(pain de campagne, avocat, crème cheese, saumon fumé et œuf poché)*
Foccacia à l'italienne *(tomates confites, pesto, parmesan et mozzarella Di Bufala et roquette)*

LES PIZZAS

Margherita *(coulis de tomates fraiches, mozzarella et pesto)*	12 €
Reine *(coulis de tomates fraiches, mozzarella, jambon blanc, champignons, pesto et olives)*	14 €
Auvergnate *(coulis de tomates fraiches, oignons, bleu d'Auvergne, Cantal entre- deux, mozzarella, Saint-Nectaire fermier et jambon cru)*	16 €
Spicy *(coulis de tomates fraiches, boeuf, 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 fraiches, jambon blanc, œuf et mozzarella)*	15 €
Norway *(mozzarella, champignons, saumon fumé, saumon frais, mozzarella et citron)*	14 €
Italienne *(base tomate, mozzarella di buffala, huile d'olive, feuille de basilic, tomates cerises et jambon cru)*	16 €
Montagnarde *(base crème, mozzarella rapée, lardons, pommes de terre, reblochon, oeuf et oignons)*	16 €
Paysanne *(base crème, mozzarella rapée, champignons, courgettes marinées, poivrons, poulet et pesto)*	16 €

LES SALADES

Salade Auvergnate *(salade, tomates, lardons, Saint-Nectaire fermier, œuf poché, pommes de terre, copeaux de Cantal, Bleu d'Auvergne, pomme)*	18 €
Salade Caesar *(salade romaine, aiguillettes de poulet panées, tomates, parmesan, croûtons, œuf dur et sauce Caesar)*	18 €
Bowl Thai *(riz, tataki de saumon, petits pois, carottes, tomates, germes de soja, noix de cajou oignons frits sauce thai, coriandre)*	18 €
Salade italienne *(tomates, avocat, melon, pasteque, mozzarella, parmesan et jambon cru)*	19 €
Salade Cobb *(salade, tomates confites, avocat, poulet, bleu, sauce bleu, poitrine, oignon rouges et œuf poché)*	18 €

A L'APERO

Planche Mixte 2 à 4 personnes 30€
(terrine de campagne, jambon d'Auvergne, saucisson, jambon blanc, frites de Cantal, St Nectaire, Cantal, Bleu d'Auvergne, cornichons et beurre)

Planche Finger Food 32€
(aiguillettes de poulet, mozzarella di Bufala, tomates confites, frites de Cantal, fish and chips, focaccia à l'italienne, sauce barbecue et sauce tartare.)

BIERES A LA PRESSION

	25cl	33cl	50cl
	3.90 €	5.10 €	7.20 €
	4.40 €	5.90 €	8.10 €
	4.70 €	6.20 €	8.90 €
	4.70 €	6.20 €	8.90 €
	4.70 €	6.20 €	8.90 €
	4.70 €	6.20 €	8.90 €

BIÈRE(S) DU MOMENT voir ardoise

Picon bière	4.80€	6.20€	8.90€
Monaco	4.00€	5.30€	7.60€
Panaché	3.90€	5.10€	7.20€

Supp. sirop 0.30 €

LES PLATS

Poisson du jour	(selon arrivage, voir ardoise)
Viande du jour	(selon arrivage, voir ardoire)
Planche du moment	(selon arrivage, voir ardoise)
Filet de boeuf 200g race française, sauce barbecue/miel, haricots verts, écrasé de pommes de terre	25 €
Pennes à la ricotta courgettes et saumon frais	16 €
Poulet mariné au curry, riz basmati, petits pois	17 €
Pavé de saumon en croûte de sésame, mousseline de brocolis et écrasé de pommes de terre au wasabi, sauce safran	19 €
Notre Truffade maison à la tome grise de montagne et son assortiment de charcuterie, salade verte	20 €
Fish and chips sauce tartare, frites, salade verte	18 €
Carpaccio de boeuf à l'Auvergnate, race française (huile d'olive, oignons rouges, cantal, roquette et frites)	19.50 €
Carpaccio de boeuf à l'italienne, race française (pesto, parmesan, roquette et frites)	19.50 €

TARTARES ET BURGERS
(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 €
Burger du Lion *(Bœuf race française 180g, salade, tomates, oignons, Cantal, Saint Nectaire, galette de pommes de terre)*	18 €
Chicken burger *(Poulet pané origine France, salade, tomates, oignons, pickles, cheddar)*	18 €
Burger italien *(Boeuf race française 180g, purée de tomates confites, salade, oignon, galette de pommes de terre, sauce au gorgonzola)*	18 €
Pulled Pork Burger *(Effiloché de porc, carottes, salade, choux blanc, oignons rouges, sauce barbecue et 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 €
Salade de fruits	8 €
Café gourmand	8 €
Thé gourmand	9 €
Cheesecake oreo framboises pistache et coulis de fruits rouges	9 €
Pavlova à la mangue crème mascarpone glace vanille et son coulis	9 €
Pana cotta au caramel beurre salé	8 €
Tiramisu aux fraises et granola	9 €
Coupe de glace Bounty (glace coco et chocolat, coulis de chocolat, chantilly et Bounty)	12,00 €
Coupe de glace Sunshine (Mangue, passion, fraise, coulis de fruits jaune, fruits de la passion, chantilly)	12,00 €

CREPES, GAUFRES ET GLACES

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

Crêpes et gaufres

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, menthe-chocolat*
Parfums sorbets : *fraise, coco, citron, passion et mangue*