



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

HIVER 2024



## LE LIONCEAU 11 € (menu enfant jusqu'à 12 ans)

- Mini pizza au choix  
ou
- Aiguillettes de poulet panées, frites  
ou
- Mini burger, frites, ketchup  
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 DE 12H À 15H DU LUNDI AU VENDREDI

(sauf jours fériés)  
**16.90 €**

- 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

## DE 12H À 15H DU LUNDI AU VENDREDI

(sauf jours fériés)

### FORMULE MIDI

Entrée + plat  
ou  
Plat + dessert

**20.90 €**

#### Entrées :

- Velouté de patates douces au curry et coco
- Œuf cocotte aux champignons, poulet et chorizo
- Terrine de campagne et cornichons

#### Plats :

- Tartare classique, italien ou auvergnat
- Fish and chips sauce tartare, frites, salade
- Pâtes au poulet, chorizo et Cantal
- Blanquette de la mer : saumon, pétoncles, gambas, poireaux, riz Basmati et champignon

#### Desserts :

- Mousse au chocolat et éclats de nougatine
- Dessert du moment (voir ardoise)
- Tiramisu au café
- Sablé citron et sa crème mascarpone aux zestes de citron vert

## À L'APÉRO

### 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.

### Planche Ibérique 32€

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)
Filet de bœuf 230g sauce morilles, courgettes, champignons, mousseline de patates douces au cumin	<b>25€</b>
Blanquette de la mer aux noix de pétoncles, saumon, gambas, poireaux, riz, champignons	<b>17€</b>
Notre Truffade maison à la Tomme grise de montagne et son assortiment de charcuterie, salade verte	<b>19€</b>
Pavé de thon sauce gingembre et citron vert, courgettes, champignons et patates douces	<b>19€</b>
Pâtes au poulet, chorizo et cantal	<b>15€</b>
Fish and chips sauce tartare, frites, salade verte	<b>17€</b>
Cassolette Auvergnate (pommes de terre, oignons, crème, Cantal, Saint-Nectaire, jambon cru) et salade verte	<b>19€</b>

## LES ENTREES

- Velouté de patates douces au curry et coco **9€**
- Terrine de foie gras maison et son chutney de figues **15€**
- Œuf cocotte aux champignons, poulet et chorizo **11€**
- Tomates mozzarella di Bufala au pesto et caramel balsamique **13€**
- Terrine de campagne et cornichons **8€**

## NOS PLATS SUR LE POUCE 13€

- (garnis de frites ou de salade au choix / frites et salade = supp. de 1,50 €)
- Croque Auvergnat (pain de mie, jambon, cantal, béchamel)
- Bagel au saumon frais (saumon, tomates confites, courgettes, cream cheese et guacamole)
- Focaccia à l'italienne (tomates confites, pesto, parmesan, mozzarella di Bufala et roquette)

## LES PIZZAS

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

## LES SALADES 18€

- 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)
- Salade Caesar  
(salade romaine, aiguillettes de poulet panées, tomates, parmesan, croûtons, œuf dur et sauce Caesar)
- Salade Cobb  
(salade, tomates confites, avocat, poulet, bleu, sauce bleu, poitrine, oignon, œuf poché)
- Bowl Thai  
(choux chinois, nouilles chinoises, concombre, carottes, tomates, noix de cajou, oignons frits, coriandre, tempura de crevettes, sauce thai)

## TARTARES ET BURGERS

(servis avec frites et salade verte, supplément oeuf : 1€)

Tartare classique ou poêlé (Bœuf race française 180g, câpres, cornichons, oignons)	<b>18€</b>
Tartare Italien poêlé ou non (Bœuf race française 180g, parmesan, pesto, tomates confites, pignons de pin)	<b>18€</b>
Tartare Auvergnat poêlé ou non (Bœuf race française 180g, pommes, oignons et bleu d'Auvergne)	<b>18€</b>
Burger du Lion (Bœuf race française 180g, salade, tomates, oignons, Cantal, Saint Nectaire)	<b>18€</b>
Burger Montagnard (Bœuf race française 180g, salade, tomate, oignons, poitrine, reblochon, galette de pommes de terre)	<b>19€</b>
Chicken burger (poulet pané, salade, tomates, oignons, concombres, cheddar)	<b>18€</b>

## NOS FROMAGES DE LA REGION

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

## LES DESSERTS

	(voir ardoise)
Dessert du moment	
Crème brûlée à la vanille Bourbon	<b>8.50€</b>
Mousse au chocolat et éclats de nougatine	<b>7€</b>
Sablé au citron et crème mascarpone aux zestes de citron vert	<b>8.50€</b>
Tiramisu au café	<b>7€</b>
Cheesecake banane, granola et caramel beurre salé	<b>8.50€</b>
Salade de fruits	<b>8€</b>
Café gourmand	<b>8€</b>
Thé gourmand	<b>9€</b>

## CREPES, GAUFRES ET GLACES

Suppl. Chantilly : 1.00€ / Suppl. boule de glace : 2.50€

<b>Crêpes et gaufres</b>	
Crêpe cassonade, gaufre sucre glace	<b>4.50€</b>
Confiture fraise ou myrtilles	<b>4.50€</b>
Nutella ou crème de marron	<b>5.00€</b>
Caramel beurre salé	<b>5.00€</b>

### Glaces et sorbets artisanaux

- 2 boules **5.00€**
- 3 boules **7.00€**
- Parfums glaces : vanille, chocolat, café, pistache
- Parfums sorbets : fraise, coco, citron, cerise