



Restaurant Au Lion



« La bonne cuisine est honnête, sincère et simple »
Elisabeth David

Restaurant Au Lion

33 rue Principale - 67112 BREUSCHWICKERSHEIM - Tél : 03.88.96.64.10

restaulionbreusch@orange.fr –  Au Lion Breuschwickersheim

Les Entrées



	Petite assiette	grande assiette
Salade de Pot au Feu, galette de pomme de terre, crudités	7,50 €	
Salade Mixte (<i>cervelas, emmental</i>)	6,50 €	10,50 €
Salade de Cervelas	4,80 €	7,90 €
Presskopf et ses crudités	6,30 €	10,80 €
Foie Gras de canard marbré et sa gelée au gewurztraminer	10,90 €	18,90 €
La ½ douzaine ou douzaine d'escargots	7,80 €	13,20 €
Assiette maraîchère (<i>assortiment de crudités</i>)	5,50 €	7,50 €



Les Grandes Assiettes

Salade gourmande du Lion (<i>magret fumé, Foie Gras et saumon fumé « maison »</i>)	14,50 €
Salade de Pot au Feu, galettes de pomme de terre, crudités	13,50 €
Salade d'écrevisses au vinaigre de Xérès et son Foie Gras poêlé	17,50 €

Les Spécialités



Bouchée à la reine, spätzles	13,50 €
Rognons de veau à l'Alsacienne, spätzles « Süri Nierle »	18,50 €
Rognons blancs à l'Alsacienne, spätzles	17,50 €
Tête de veau aux 2 sauces, pommes vapeur	17,80 €
Cotis salés « maison », salade de pommes de terre	15,30 €
Waedele salé « maison », salade de pommes de terre	14,00 €
Cotis braisés au miel « maison », pommes de terre sautées *	17,00 €
Waedele braisé au miel « maison », pommes de terre sautées *	15,50 €
Lewerknepfles façon Mamema, pommes de terre sautées, salade verte	12,50 €
Planchette de saumon fumé « maison », galettes de pommes de terre, salade verte	15,90 €
Galettes de pommes de terre aux deux jambons, salade verte	13,50 €
Bibelskaes ail et fines herbes, jambon blanc et pommes de terre sautées	12,50 €
Fleischschnacka à l'Alsacienne, pommes de terre sautées, salade verte	17,00 €

* 25 minutes d'attente

Prix nets, taxes et service compris

Les Plats



Burger du Lion (<i>Buns, steak du boucher, fromage, tomate, roquette, sauce burger</i>)	14,90 €
Entrecôte beurre Maître d'hôtel	18,90 €
Entrecôte beurre Maître d'hôtel 300g minimum	21,50 €
Filet de bœuf beurre Maître d'hôtel	22,90 €
Escalope de veau nature	18,10 €
Cordon bleu de veau nature	18,90 €
Sauce au choix pour tous nos plats :	
Sauce crème champignons, ou sauce au poivre	1,00 €
Sauce crème aux girolles, ou sauce au munster	2,00 €
Paleron de bœuf confit 72h et son os à moelle, sauce Pinot noir	18,00 €
Poisson du marché, légumes du jour (selon arrivage)	18,50 €

Les Tartes Flambées

UNIQUEMENT LE SOIR

Normale (<i>lardons, oignons</i>)	7,30 €
Gratinée (<i>lardons, oignons, gratinée au fromage</i>)	7,95 €
Fines herbes (<i>lardons, oignons, ail, fines herbes</i>)	7,95 €
Champignons (<i>lardons, oignons, champignons</i>)	8,10 €
Champignons gratinée (<i>lardons, oignons, champignons, fromage</i>)	8,60 €
Au munster (<i>lardons, oignons, munster</i>)	9,45 €
Au chèvre (<i>lardons, oignons, chèvre</i>)	9,30 €
Aux pommes flambées au Calvados	9,40 €

Formule Tartes Flambées à volonté

13,50 € par personne

Tarte Flambée salée au choix et une salade verte

Formule valable pour toute la table uniquement, les mardis, jeudis et vendredis soir, sauf tarte flambée aux pommes.



Prix nets, taxes et service compris

Le Menu du Lion



27,50€

ENTREES

½ Presskopf et sa crudité
OU
½ douzaine d'escargots

PLATS

Paleron de bœuf confit 72h et son os à moelle, sauce Pinot noir
OU
Poisson du marché, légumes du jour

DESSERTS

Dessert maison
OU
Assortiments de glaces ou sorbets

Le Menu Petit Gourmet

MOINS DE 10 ANS

7.50€



Nuggets de poulet maison

OU

Knacks

Garniture au choix

Clown glacé

Sirop à l'eau

Prix nets, taxes et service compris