



Le nom “Le Lion Vert” n’est pas un fruit au hasard : il fait référence au souvenir du Lion d’Or et à une cuisine presque oubliée, avec des plats qui nécessitent du temps, comme un bœuf en daube, un jarret d’agneau et le fond de cuisson fait maison, avec une nouvelle orientation – vert pour une cuisine de saison avec des produits de la région et biologiques, vert pour des mets frais sans produits industriels et pour une offre de plats végétariens et véganes.

Le Lion Vert utilise partout où c’est possible des denrées alimentaires produites de façon biologique, parce que cela contribue à maintenir durablement la santé des sols, des plantes et des animaux et aussi parce que cela soutient les petits producteurs, surtout ceux de la région.




Entrées

Salade verte	4.50
Salade mêlée	7.50
Taboulé	9.00
Salade de poulpe	9.50
Foie d'agneau (Bio CH) braisé avec oignons confits et salade	12.00
Crêpe farcie aux épinards et ricotta, sauce au vin blanc	11.00
Crème de tomates	7.00



Viandes

Jarret d'agneau (Bio CH) braisé au vin rouge		24.00
Mafé – ragoût de bœuf (Bio CH) à la sauce d'arachide (spécialité sénégalaise)		25.00
Coq au vin (Bio CH)		27.00
Entrecôte (Bio CH) sauce aux bolets ou beurre aux herbes		33.00

Tous les plats de viande sont garnis avec légumes et au choix :

- Gratin dauphinois
- Riz de Camargue
- Pizokel (spätzli grison au séré)
- Pommes frites *






Poissons

Filet de truite, sauce au vin blanc	28.00
Filet de truite, beurre aux amandes	29.00

Tous les plats de poisson sont garnis avec légumes et au choix :

- Gratin dauphinois
- Riz de Camargue
- Pizokel (spätzli grison au séré)
- Pommes frites *

Plats Végétariens

Médailles aux pois chiches, sauce citron à la crème, garniture de légumes		21.00
Tranches à l'avoine, sauce aux noix, garniture de légumes		24.00
Couscous de légumes avec pois chiches et raisins secs		22.00
Crêpe farcie aux épinards et ricotta, sauce au vin blanc, légumes		25.00
Beignet de haricot, sauce tomate (accra)		22.00



Desserts Maison

Tarte tatin avec sa glace vanille	9.50
Clafoutis (fruits et baies gratinées dans une pâte aux œufs et miel avec sa glace vanille	11.00
Mousse au chocolat	7.00

Glaces

Vanille, chocolat, caramel, 3 noix	La boule	3.00
	Crème fouetté	0.50

Sorbets

Citron, abricot	La boule	3.00
	Crème fouetté	0.50

Coupes

	1/2	1/1
Colonel (sorbet citron avec vodka)	6.50	9.50
Danemark	6.50	9.50
Hot berry	6.50	9.50



Vin Blanc

		1dl	5dl	Btl
Prosecco Frizzante 100% Glera la Jara DOC Veneto	10.5%	5.50		36.00
Chasselas le chapitre H. Cruchon Morges AOC La Côte 2015 Demeter	12.5%	6.00		39.00
Chardonnay Noblesse H. Cruchon Morges AOC La Côte 2014 Demeter	13.5%		37.00	51.00
Pinot grigio Podere la Jara IGT Veneto 2015	12.5%	5.50		36.00
Sauvignon blanc Aquila del Torre DOC Friaul 2014	13%	6.00		39.00
Vaudois la Côte Mont-sur-Rolle		3.40		
Petit Albet Penedes (DO Bio)		3.50		

Vin Rosé

		1dl	5dl	Btl
Œil de Perdrix domaine la Capitaine AOC La Côte 2015		6.00		39.00
Œil de Perdrix du Valais AOC		3.30		

Tous nos vins en bouteille proviennent de culture biologique.



Vin Rouge



Suisse

		1dl	5dl	Btl
Nihilo Henri Cruchon Morges AOC la Côte 2015 (Sans sulfites ajouté)	13.5%			48.00
Gamaret Henri Cuchon Morges AOC La Côte 2014		6.00		39.00
Pinot noir vieilles vignes Domaine la Capitaines Begnins AOC la Côte 2013 Demeter	13%	5.50		36.00
Merlot Henri Cuchon Morges AOC la Côte 2014	13.5%		36.00	50.00



France

		1dl	5dl	Btl
Clos de Caillou , Bouquet des Garrigues AOC 2015 Côtes du Rhône, Grenache, Syrah	14%	5.50	36.00	49.00
Clos de Caillou , Châteauneuf-du-Pape Tradition 2013 Grenache	14.5%		46.00	64.00
Château Gaillard , St. Emilion Grand Cru 2012 Merlot, Cabernet franc	13.5%		40.00	55.00
Château Beauregard Pomerol Bordeaux 2011 Merlot, Cabernet franc	13%			89.00
Domaine des espérances Alpha IGP, pays de l'aude Carignan, Grenache, Mourvèdre	14%	5.50		36.00
Domaine des espérances Delta IGP, pays de l'aude Petit verdot, Marselan	13%		40.00	55.00

Tous nos vins en bouteille proviennent de culture biologique.



Vin Rouge

 Italie

		1dl	5dl	Btl
Torre Raone Lucanto 2012	13.5%	5.50		36.00
<i>Montepulciano</i>				
Primitivo Riserva DOC, la Gioia del Colle, la Puglia	15%		35.00	49.00
Mariangela Plantamura 2011				
<i>Primitivo</i>				
Camporeno Monte dall'Ora 2012 Valpolicella	13.5%	6.00		39.00
Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara				
Ripasso Saustò Monte dall'Ora 2011 Valpolicella	13.5%			64.00
<i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatona, Oseleta</i>				
Amarone classico Monte dall'Ora 2009 Valpolicella	15.5%			86.00
<i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Oseleta</i>				
Nerejbleo Gulfi IGT Sicilia 2010	13.5%		36.00	50.00
<i>Néro d'Avola</i>				

Tous nos vins en bouteille proviennent de culture biologique.



Vin Rouge



Espagne et portugal

		1dl	5dl	Btl
Petit Albet negre Penedes DO Bio		3.50		
Albet I Noya Lignum Negre Especial 2012, Catalogne <i>Garnacha, Tempranillo, Cabernet, Syrah</i>	14%	5.00		33.00
Albet I Noya Finca la Milana 2012, Catalogna <i>Caladoc, Tempranillo, Cabernet, Merlot</i>	14.5%		45.00	62.00
Valcaliente Rioja Garnacha 2014 DOC Rioja <i>Carnacha</i>	14%	5.50		37.00
Dos Lagos Aragonez 2013 Alentejo <i>Aragonez</i>	14.5%	5.50		37.00

Tous nos vins en bouteille proviennent de culture biologique.



Apéros

Ricard Pastis, Martini, Campari, Suze, Cynar	4cl	5.00
Absinthe	4cl	7.50
Prosecco	1dl	6.00
Kir Royal	1dl	7.00
Kir cassis	1dl	5.00
Cocktail maison		8.00

Digestifs

Pomme, Williams, Coing, Amaretto, Limoncello	40%	2cl	4.00
Fernet		2cl	5.00
Vielle prune	40%	2cl	6.50
Grappa ribella	40%	2cl	4.00
Grappa barbera affinata	40%	2cl	7.00
Baileys		2cl	4.00
Eau de vie fruitée Bio Humbel		2cl	6.50
Whiskey Jack Daniels	40%	4cl	8.00
Whiskey Oban single malt	40%	4cl	12.00
Whiskey Oban single malt Bio	40%	4cl	14.00
Porto		4cl	6.50

Bières

Feldschlösschen spéciale pression	2dl	3.00
	3dl	3.70
	5dl	5.50

En bouteille

Appenzelle Bio Peine Lune	33cl	5.00
Feldschlösschen Amber	33cl	4.50
Feldschlösschen sans alcool	33cl	3.90
Feldschlösschen spéciale	33cl	3.90



Boissons froides (sans alcool)

Le verre	2dl	3dl	5dl	1l
Valsler avec ou sans gaz	2.80	3.50	4.30	7.00
Coca Cola, Citron, Grapefruit, Rivella orange	3.00	3.70	4.50	7.50
Thé froid maison Bio	3.00	3.70	4.50	7.50
Jus de pomme Bio	3.20	3.90	4.70	
Jus d'orange Bio	3.40	4.10	4.90	

En bouteille

Coca Cola			33cl	4.10
Schweppes tonic			33cl	4.10
Jus de tomate Bio			20cl	4.20
San Pellegrino Bitter			10cl	3.50

Boissons chaudes

Café, espresso				3.50
Café au lait				3.90
Cappuccino				4.20
Latte macchiato				4.90
Double espresso				4.90
Chocolat chaud ou froid				3.90
Sirop chaud (fleurs de sureau, menthe marocaine, citron)				3.70
Thé Bio (noir, menthe, verveine, cynorhodon, vert)				3.50
Café Coretto Grappa				5.50



Le lion vert vous propose pour vos réunions et souper d'entreprise une salle pouvant accueillir jusqu'à 30 personnes

***** RESTAURANT *****
Rue du Pont 36 CH-2610 St-Imier | 032 914 25 25 | info@lion-vert.ch