

Nos incontournables

L'os à la moelle comme à l'ancienne

19.-

Les grenouilles à la provençale

28.- / 38.-

L'atriaux de cerf maison et son jus corsé à l'armagnac

34.-

La fondue du Lion d'Or (dès 2 pers. 220gr par pers.)

Viande de boeuf marinée par nos soins.

Servie avec une salade en entrée, 4 sauces maison, frites* ou riz

42.- supp. 8.-/100gr. de viande

Notre menu automnal

Le mille feuille de foie gras poêlé et ses pommes caramélisées

La poêlée de champignons, oeuf parfait à 64°, émulsion au parmesan

Le médaillon de chevreuil, sauce grand veneur

Garniture chasse

La sélection de fromages de la fromagerie du Bourg

La déclinaison autour de la poire

Menu complet 95.-

Menu 1 entrée 82.-

Menu sans fromage 85.-

Menu 1 entrée et sans fromage 78.-

Non valable avec le passeport gourmand



Notre philosophie

Cuisine simple, saine et de saison, voici les atouts de la Brasserie du Lion d'Or.

Reprise depuis avril 2022, cette adresse mythique de Martigny se veut chaleureuse et vivante.

Derrière chacun de nos plats, il y a des cuisiniers qui taillent, découpent, cuisent, assaisonnent, des fournisseurs et des agriculteurs passionnés.

Dégustez-les avec un verre de vin de notre cave dans une ambiance décontractée et chic.

Privatisable en partie ou dans sa totalité, le restaurant s'adapte à toutes vos envies pour l'organisation de vos événements. Un carnotzet d'une vingtaine de places est à votre disposition pour des repas, soirées à thème ou vos séances de travail.

Nous sommes à disposition pour vous conseiller et fournir des informations sur les mets qui pourraient déclencher des allergies ou des intolérances.

Dans un souci de qualité et en fonction des arrivages, certains produits peuvent être indisponibles. Veuillez, par avance, nous en excuser!

La plupart de nos plats sont à 1/2 prix pour les enfants jusqu'à 12 ans.

Toute l'équipe vous souhaite un agréable repas.

Label Fait Maison

Depuis mes premiers pas dans cet établissement, j'ai mis un point d'honneur à utiliser le plus possible des produits frais et à les apprêter d'une manière respectueuse en les mettant en valeur.

Depuis peu, nous avons le plaisir d'être labellisé « Fait Maison ». Sur la carte, les mets qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine. Les critères du label « Fait Maison » sont établis par la Fédération romande des consommateurs, GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH.

François

Suivez nous sur Facebook et Instagram pour être informés de notre programme.



Code wifi
0277222130

Nos entrées

Salade composée du moment

9.-

La poêlée aux champignons, oeuf parfait à 64° et son émulsion au parmesan

22.-

Le mille feuille de foie gras poêlé et ses pommes caramélisées

26.-

Le carpaccio de St-Jacques aux fruits de la passion, baies roses de Madagascar et zeste de citron vert

26.-

Le tartare de cerf coupé au couteau, noisettes torréfiées et bolets marinés

26.- / 36.-

La trilogie du chasseur (foie gras aux châtaignes, tartare de cerf et gravlax de cerf sur son crémeux à la moutarde)

28.-

Nos plats

Le médaillon de truite de Vionnaz sur émulsion au Riesling

36.-

Le burger de boeuf d'Hérens aux morilles et son escalope de foie gras poêlé

38.-

L'onglet de boeuf aux échalotes confites

32.-

Le médaillon de chevreuil rôti et sa sauce grand veneur

48.-

Les raviolis maison à la courge et cèpes, émulsion de sauge et copeaux de parmesan

29.-

Nos desserts maison

La sélection de fromages de la fromagerie du Bourg

17.-

Les profiteroles au chocolat maison

12.-

La déclinaison autour de la poire

15.-

Le moelleux au chocolat et sa boule de glace chocolat blanc

15.-