

Nos incontournables

L'os à la moelle comme à l'ancienne

19.-

Les grenouilles à la provençale

28.- / 38.-

Les filets de perche du lac façon meunière

38.-

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

Viande de boeuf mariné par nos soins.

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

42.-

supp. 8.-/100gr. de viande

Notre menu estival

Le carpaccio de boeuf, pesto au basilic et ses copeaux de Grana padano

ou

Le bowl au saumon en gravlax, avocats et riz Venere

L'entrecôte de boeuf en tagliata, roquette, tomates séchées et Grana padano

Garniture à choix et légumes du moment

Le Paris Brest

72.-

Uniquement 20% de réduction avec le passeport gourmand sur le menu



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 déclinaison de tomates du pays en fines lamelles, burrata et son sorbet basilic

23.-

Le carpaccio de boeuf, pesto au basilic et ses copeaux de Grana padano

22.- / 32.-

Le bowl au saumon en gravlax, avocats et riz Venere

26.-

Le tartare de boeuf coupé au couteau à l'italienne

26.- / 36.-

L'assiette gourmande du Lion d'Or

(carpaccio de boeuf, gambas sautées, tartare de boeuf et terrine de foie gras)

29- / 39.-

Nos plats

La marmite du pêcheur façon bouillabaisse (dès 2 pers.)

(saumon, maigre de Corse, rouget, daurade, gambas)

42.-pp

Le burger de poulpe grillé à la méditerranéenne et sa sauce chimichurri

35.-

L'entrecôte de boeuf en tagliata, roquette, tomates séchées et Grana padano

45.-

Les gnocchis maison, beurre persillé, tomates et olives

34.-

Le risotto Carnaroli safrané et St-Jacques rôties

35.-

Nos desserts maison

Le tiramisu maison au limoncello

12.-

Le Paris Brest

16.-

Le moelleux au chocolat et sa boule de glace

15.-

La tarte du moment

10.-

