

La Carte du LION



Le LION

CARTE DES BOISSONS

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-cola *(33cl)* ..... **3.90 €**
Coca-cola zéro *(33cl)* ..... **3.90 €**
Coca-cola Cherry *(33cl)* ..... **3.90 €**
Perrier *(33cl)* ..... **3.90 €**
Fuze tea pêche *(25cl)* ..... **3.90 €**
Fanta orange *(25cl)* ..... **3.90 €**
Orangina *(25cl)* ..... **3.90 €**
Oasis Tropical *(25cl)* ..... **3.90 €**
Sprite *(25cl)* ..... **3.90 €**
Schweppes Indian Tonic *(25cl)* ..... **3.90 €**
Schweppes agrumes *(25cl)* ..... **3.90 €**
Jus de fruits Granini *(25cl)* ..... **3.90 €**
(orange, pomme, ananas, abricot, fraise, tomate)
Diabolo *(25cl)* ..... **3.30 €**
Sirop à l'eau *(25cl)* ..... **2.30 €**

Sirops : (grenadine, citron, citron acide, menthe, fraise, violette, pêche, framboise, kiwi)

LES APÉRITIFS

Kir vin blanc *(12cl)* ..... **4.20 €**
Kir pétillant *(12cl)* ..... **4.90 €**
Kir royal *(12cl)* ..... **10.00 €**
Martini blanc *(4cl)* ..... **4.00 €**
Martini rouge *(4cl)* ..... **4.00 €**
Porto blanc *(4cl)* ..... **4.50 €**
Porto rouge *(4cl)* ..... **4.50 €**
Muscat *(12cl)* ..... **4.50 €**
Suze *(4cl)* ..... **4.00 €**
Ricard *(2cl)* ..... **3.00 €**
Pastis *(2cl)* ..... **3.00 €**
Picon vin blanc *(12cl)* ..... **5.50 €**
Champagne Jacquart mosaïque ..... **9.50 €**
(12cl)

BIÈRES EN BOUTEILLE

Corona *(4.5° - 33cl)* ..... **6.90 €**
Corona 0.0 *(0.0° - 33cl)* ..... **6.00 €**
Chimay Bleue *(9° - 33cl)* ..... **7.20 €**
Duvel *(8.5° - 33cl)* ..... **7.00 €**
Chouffe 0.0 *(0.0° - 33cl)* ..... **6.50 €**

LES EAUX

Vittel :
25cl **: 2.60 €**
50cl **: 3.80 €**
1L **: 5.00 €**

San Pellegrino :
50cl **: 3.90 €**
1L **: 5.20 €**

BIÈRES PRESSION

	25cl	33 cl	50cl
Stella *(5,2°)*	3.90 €	5.00 €	6.90 €
Anosteke Neipa *(5.6°)*	4.90 €	6.00 €	10.00 €
Chapelle 3 monts *(6.5°)*	5.00 €	6.50 €	10.00 €
Raoul *(7°)*	5.00 €	7.00 €	10.00 €
Mont Blanc brassin d'hiver *(7.2°)*	5.90 €	7.90 €	10.00 €
Anosteke *(7.5°)*	5.90 €	7.90 €	10.00 €
Triple D'Anvers *(8°)*	5.90 €	7.90 €	10.00 €
Kasteel Rouge *(8°)*	5.90 €	7.90 €	10.00 €
Dominicain *(8.2°)*	4.60 €	6.00 €	9.00 €
Triple lefort *(8.8°)*	5.50 €	7.90 €	9.90 €
Fière *(8.5°)*	5.90 €	7.90 €	10.00 €
Paix Dieu *(10°)*	5.90 €	7.90 €	10.00 €

Bec tournant : consultez votre serveur

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Les Spirtueux

Les Spritz

CINZANO SPRITZ *(14cl)* ..... **8.00 €**
Cinzano, prosecco, eau pétillante,
rondelle d'orange

LILLET SPRITZ *(14cl)* ..... **8.00 €**
Lillet, tonic, concombre, menthe

LIMONCELLO SPRITZ *(14cl)* ... **8.50 €**
Limoncello, prosecco, eau pétillante,
rondelle de citron

SAINT GERMAIN SPRITZ *(14cl)* **9.50 €**
Liqueur de Saint-Germain, prosecco,
eau pétillante, rondelle de citron, romarin

SPRITZ ITALICUS *(14cl)* ..... **10.00 €**
Italicus, prosecco, eau pétillante,
brochette d'olives vertes

Les Mojitos

4 **MOJITO CLASSIQUE** *(14cl)* ..... **9.00 €**
Rhum Havana, menthe, citron vert,
sucre de canne, eau pétillante

MOJITO FRUITY *(14cl)* ..... **9,90 €**
Rhum Havana, menthe, citron vert,
purée de fruit, eau pétillante

MOJITO ROYAL *(14cl)* ..... **13.00 €**
Rhum Havana, menthe, citron vert,
sucre de canne, champagne

WHISKIES

Ballantine's *(4cl)* ..... **5.50 €**
Jameson *(4cl)* ..... **6.50 €**
Jack Daniel's old n°7 *(4cl)* ..... **6.50 €**
Jack Daniel's fire *(4cl)* ..... **7.00 €**
Deacon *(4cl)* ..... **8.50 €**
Aberlour 10 ANS *(4cl)* ..... **9.00 €**
Chivas 12 ANS *(4cl)* ..... **9.50 €**
Woodford *(4cl)* ..... **10.00 €**
Fuji Blended Whisky *(4cl)* ..... **14.00 €**
Lagavulin 16 ANS *(4cl)* ..... **15.00 €**

RHUMS

Havana Anejo Especial *(4cl)* ..... **7.00 €**
Bumbu original *(4cl)* ..... **9.50 €**
Bumbu cream *(4cl)* ..... **10.00 €**
Bumbu x0 *(4cl)* ..... **12.50 €**
Hechirera *(4cl)* ..... **13.50 €**
Zacapa 23 ANS *(4cl)* ..... **14.00 €**

GINS

Beefeater *(4cl)* ..... **6.00 €**
Tanqueray *(4cl)* ..... **7.00 €**
Gin Gohelle Chic *(4cl)* ..... **8.00 €**
Beefeater 24 *(4cl)* ..... **8.50 €**
Monkey 47 *(4cl)* ..... **12.50 €**

VODKA

Wyborowa *(4cl)* ..... **5.50 €**
Absolut *(4cl)* ..... **6.50 €**
Grey Goose *(4cl)* ..... **10.50 €**

Les Gins

GIN TANQUERAY *(14cl)* ..... **12.00 €**
associé à du basilic, il sera la star de votre « Gin Basil Smash ». Gin simple, qui se mariera à merveille avec la fraîcheur herbacée du basilic et l'acidité du citron jaune. De par sa simplicité, le basilic restera la star du cocktail

GIN GOHELLE CHIC *(14cl)* ..... **13.00 €**
gin distillé, à la fleur d'hibiscus à associé tout simplement avec un tonic méditerranéen, garni de quelques baies roses pour réhausser ses notes d'agrumes

GIN MONKEY 47 *(14cl)* ..... **15.00 €**
Pour un Negroni haut de gamme n'hésitez surtout pas, sa puissance aromatique
(soit 47 éléments botaniques) résistera à coup sur à l'amertume du campari

LES COCKTAILS

AMÉRICANO MAISON *(12cl)* **:** Mélange de douceur du Vermouth rouge et amertume du Campari, ajusté à l'eau pétillante pour un peu de fraîcheur, l'Americano est un cocktail élégant parfait pour ouvrir l'appétit — **9.00 €**

NÉGRONI *(9cl)* **:** Un classique par excellence, un équilibre parfait entre la douceur du gin et la force du Vermouth rouge associé à l'amertume du Campari — **9.00 €**

DRY MARTINI *(7cl)* **:** Cocktail préféré de James Bond, pour un amateur de Gin c'est une référence. Associé au Vermouth blanc il en fait un cocktail sophistiqué et élégant. — **9.00 €**

LE 222 *(12cl)* **:** Notre création, un mélange doux et acidulé, de violette, jus de pomme, ananas et vodka — **9.00 €**

ESPRESSO MARTINI *(12cl)* **:** L'Espresso Martini, est un cocktail qui mêle l'élégance d'un martini avec le punch d'un expresso. Idéal pour terminer la soirée en beauté ou pour un apéritif un peu plus relevé — **9.00 €**

MOSCOW MULE *(15 cl)* **:** À base de Vodka, riche en saveurs, rafraîchissant et légèrement piquant grâce à sa touche de gingembre. Cocktail incontournable dans le monde entier — **9.00 €**

BEE'S KNEES *(9cl)* **:** Inventé pendant la prohibition, ce cocktail simple mais sophistiqué combine la douceur du miel, l'acidité du citron et la floralité du gin. Un vent de fraîcheur pour les amateurs de cocktails classiques — **9.00 €**

GIN FIZZ *(15cl)* **:** Cocktail pétillant, sa combinaison de gin, jus de citron, sucre de canne offre une balance entre acidité et douceur, tandis que l'eau gazeuse vient ajouter une touche de légèreté. Un incontournable de la mixologie. (Présence de blanc d'œuf) — **9.00 €**

LONG ISLAND ICED TEA *(18cl)* **:** Cocktail légendaire, mélange de spiritueux et touche de coca, apprécié pour son goût et son aspect rafraîchissant. Vodka, gin, rhum, triple sec, tequila, n'ayez pas peur il est beaucoup plus doux qu'il n'y paraît — **10.00 €**

OLD FASHIONED CANNELLE *(8cl)* **:** Bourbon, sucre, eau, Angostura bitter. Une recette inchangée depuis plus de 100 ans, revisitée pour les longues soirées d'hiver. La cannelle apporte une touche épicée et réconfortante — **11.00 €**

COSMOPOLITAN *(12cl)* **:** Ou "cosmo" pour les intimes, séduit par sa teinte rosée, sa douceur apportée par le jus de cranberry et sa sophistication liée à une vodka équilibrée et un triple sec de qualité — **11.00 €**

LES MOCKTAILS

CINZANO 0.0 *(25cl)* **:** L'amertume d'un Cinzano Spritz, certifié sans alcool — **6.00 €**

GIN FIZZ 0.0 *(15cl)* **:** Tout y est, même le goût et pourtant ce Gin Fizz est bien non alcoolisé — **6.50 €**

BELLINI DU BEFFROI *(12cl)* **:** Un mocktail doux et pétillant, nectar de pêche, citron et limonade — **6.00 €**

CONCOMBRE BASILIC FIZZ *(15cl)* **:** Un mocktail détox à base de jus de pomme, cordial de basilic faite maison, jus de citron vert et eau gazeuse — **7.00 €**

VIRGIN COSMOPOLITAN *(12cl)* **:** Jus de canneberge, eau pétillante, citron vert, sucre de canne et toujours le même rendu avec ou sans alcool, ce mocktail vous séduira tout autant que dans sa version alcoolisée — **7.00 €**

THÉ GLACÉ ÉPICÉ *(15cl)* **:** Thé chaï épicé, miel, citron, menthe et badiane étoilée. Un thé glacé réconfortant pour les longues journées d'hiver. — **7.50 €**



POUR COMPLÉTER L´APÉRITIF...

L' assiette du Beffroi :
Assortiment de charcuterie
et de fromage de notre fromager
"La Prairie" place des Héros Arras

LA PRAIRIE

Petite faim : ..... **16.90 €**
Grande faim : ..... **23.90 €**

L' assiette du Lion :
Saumon fumé, citron, aneth
et toasts de foie gras maison

Petite faim : ..... **19.90 €**
Grande faim : ..... **26.90 €**

Terrine de légumes et ses toasts ..... **7.90 €**

Terrine de campagne et ses toasts ..... **9.90 €**

Terrine du moment *(consultez votre serveur)*

6 **Boîte "Chaud Biloute" :** ..... **13.50 €**
fromage maturé en provenance de la ville de Saint Aubin, commune du Montreuillois (Hauts de France)
Supplément charcuterie : **3.50 €**
Supplément pommes de terre rôties : **2.50 €**

La frite du lion : ..... **8.90 €**
Bol de frites à partager, sauce cheddar ou Maroilles, oignons frits
Supplément lard croustillant : **1.50 €**

ENTRÉES, CAR L´APPÉTIT VIENT EN MANGEANT

Oeuf Mimosa sur fondue de poireaux ..... **6.90 €**

6 Escargots au beurre d'ail persillé maison ..... **8.90 €**
en direct de notre producteur de Râches, Michael Collins Britannique pur souche, éleveur de plus de 350 000 escargots. Escargots Fermiers Râches

Os à moelle à la fleur de sel et ses toasts ..... **12.00 €**

Saumon fumé citron, aneth et ses toasts ..... **14.90 €**

Foie gras de canard maison confiture de figues et ses toasts ..... **16.90 €**

LES SPÉCIALITES DU NORD

Andouillette d'Arras ..... **16.90 €**
nappée de sauce Maroilles ou moutarde à l'ancienne et frites fraîches

Gratin d'Andouillette au Maroilles ..... **18.90 €**
pour les amateurs de sensations fortes, servi avec des frites fraîches

Welsh complet ..... **19.50 €**
plat réconfortant d'origine galloise, adopté par le Nord, à base de Cheddar,
de pain, de bière brune jambon et œuf sur le plat

Carbonade ..... **20.90 €**
un grand classique de chez nous, viande de bœuf mijotée
accompagnée de frites fraîches

Trilogie du Lion ..... **21.90 €**
si vous ne savez quelle spécialité choisir … gratin d'andouillette,
carbonade et welsh servie avec des frites fraîches

Endives au jambon ..... **13.90 €**
sauce béchamel, gratinées à l'emmental

NOS PLATS

Omelette classique ..... **10.00 €**
Supplément jambon blanc, champignons, emmental, lard **: 1.50 € par supplément**

Saucisse purée un incontournable ..... **14.00 €**

Emincé de poulet sauce forestière purée ..... **16.90 €**

Bavette d'aloyau *(200g environ)* ..... **19.90 €**
sauce au choix, frites fraîches et salade

Tartare de bœuf coupé au couteau *(200g non préparé)* ..... **21.90 €**
frites fraîches et salade

Blanquette de veau ..... **20.90 €**
plat typique des brasseries parisiennes, mijoté dans un bouillon de carottes, poireaux,
oignons et bouquet garni, le tout lié dans une sauce blanche servie avec du riz

Tournedos de bœuf *(200g environ)* ..... **26.90 €**
sauce au choix, frites fraîches et salade

Tournedos de bœuf façon Rossini ..... **32.90 €**
tranche de pain toasté, foie gras maison, sauce madère, frites fraîches et salade

Magret de canard entier ..... **24.90 €**
sauce aux agrumes, accompagné de purée et salade

Souris d'agneau rôtie au thym et au miel ..... **26.90 €**
accompagnée de purée

NOS POISSONS

Fish & Chips ..... **16.90 €**
Colin d'Alaska, pané à la Tempura accompagné de sauce Tartare et frites fraîches

Pavé de saumon ..... **21.90 €**
servi sur une fondue de poireaux accompagné de purée



BURGERS & CROQUES

tous nos burgers et croques sont accompagnés de frites fraîches et de salade

Burger du Lion ..... **16.90 €**
pain burger, steak haché, tranche de Maroilles AOP, oignons caramélisés, sauce fumée

Burger Fish ..... **17.90 €**
pain burger, colin d'Alaska, pané à la Tempura, sauce Tartare

Burger Welsh ..... **20.50 €**
pain burger nappé de Cheddar, steak haché, tranche de jambon grillé, sauce moutarde à l'ancienne et œuf sur le plat

Croque du Lion ..... **14.00 €**
beurre d'ail maison, jambon blanc, Maroilles AOP, béchamel

Croque au saumon ..... **16.90 €**
crème citronnée, aneth, saumon fumé, béchamel

Nos burgers sont disponibles en version végé



NOS PÂTES

Les linguines du Lion ..... **15.90 €**
émincé de poulet mariné, crème de moutarde à l'ancienne et oignons caramélisés

Linguines aux deux saumons ..... **18.90 €**
saumon frais et fumé, crème citronnée au parmesan, aneth

Linguines forestières ..... **18,90 €**
crème de Truffe, champignons frais, parmesan

NOS SALADES

La César ..... **15.90 €**
base de romaine, émincé de poulet mariné, œufs durs, croûtons maison, parmesan et sauce César

La Lion ..... **17.90€**
base de salade verte, pommes rôties, andouillette d'Arras, dés de Maroilles AOP, tranches de Lard, oignons frits

La Cabri ..... **18.90 €**
base de salade verte, toasts de chèvre chaud, butternut rôtie, miel, thym et noix, vinaigrette aux noix

NOS SAUCES

1.50€

- Sauce Maroilles
- Sauce échalotes
- Sauce moutarde à l'ancienne
- Sauce au poivre
- Sauce madère
- Sauce tartare
- Sauce béarnaise

Mayonnaise, ketchup, moutarde à la demande

NOS GARNITURES
(en supplément)

Frites fraîches ..... **3.00 €**
Pommes rôties ..... **3.00 €**
Butternuts rôties ..... **3.00 €**
Purée de pomme de terre .... **3.00 €**
Poêlée de légumes ..... **3.00 €**
Linguines ou riz ..... **3.00 €**
Salade verte ..... **2.00 €**

MENU DU LIONCEAU

(-12 ans)

8.90€

Fuze Tea / Oasis / Coca Cola / Sirop à l'eau (servi au verre)

+

Fish & chips / steak haché frites / jambon grillé frites

+

Mousse au chocolat / compote de pomme / boule de glace et éclats de Smarties

NOS DESSERTS

Assiette de fromages ..... **9.90 €**
sélection de fromages affinés du Nord, en direct de notre Fromager, "La Prairie" place des Héros Arras

LA PRAIRIE

Le merveilleux de notre glacier "Glace de Marc" ..... **7.90 €**
un dessert glacé chocolat noisette ou café spéculoos

Mousse au chocolat notre best-seller ..... **7.90 €**

Crème brûlée spéculoos le Nord de l'entrée au dessert ..... **7.90 €**

Brioche perdue et boule de glace vanille ..... **7.90 €**

Tarte fine aux pommes léger et réconfortant ..... **7.90 €**

Gaufre Liégeoise sucre, chocolat ou vergeoise ..... **8.50 €**

Profiteroles simplicité et gourmandise ..... **8.90 €**

Paris-Brest un grand classique ..... **8.90 €**

Café et Thé Gourmand 3 mini-mignardises maison ..... **8.90 €**

Irish Coffee whisky, sucre, café, crème fouettée ..... **9.00 €**

Irish Coffee gourmand ..... **13.90 €**

NOS GLACES



Dame blanche ..... **8.50 €**
3 boules de glace vanille, sauce au chocolat chaud, chantilly

Chocolat ou Café liégeois ..... **8.50 €**
2 boules de glace chocolat noir, 1 boule de glace vanille, sauce au chocolat chaud, chantilly

Colonel ..... **8.90 €**
2 boules citron vert et vodka (4cl)

After Eight de Tintin ..... **8.90 €**
2 boules chocolat noir et Get 27 (4cl)

Délice du Nord ..... **8.90 €**
1 boule vanille, 1 boule Madeleine,
1 boule spéculoos, chantilly, coulis de café,
brisures de spéculoos

1 boule ..... **3.50 €**
2 boules ..... **5.50 €**
3 boules ..... **6.90 €**

PARFUMS :
Vanille, café, chocolat noir, spéculoos, Madeleine, citron vert, framboise, passion

TOPPINGS : 1.50 €
chantilly, coulis chocolat, coulis caramel beurre salé, coulis de café, coulis de fruits rouges, Smarties, fraise Tagada, pop-corn, mikado, brisures de gaufres liégeoises, spéculoos

LES DIGESTIFS

Baileys *(4cl)* ..... **6.00 €**
Get 27 *(4cl)* ..... **6.00 €**
Get 31 *(4cl)* ..... **6.00 €**
Amaretto Di Saronno *(4cl)* ..... **6.00 €**
Amaretto Bianco Adriatico *(4cl)* ..... **6.50 €**
Limoncello Ramazzotti *(4cl)* ..... **6.00 €**
Cognac Martell VSOP *(4cl)* ..... **8.00 €**
Cognac Martell XO *(4cl)* ..... **25.00 €**
Calvados Beaujour *(4cl)* ..... **6.00 €**
Poire Cognac *(4cl)* ..... **6.00 €**
Armagnac Armin 10 ans *(4cl)* ..... **12.00 €**
Manzanita *(4cl)* ..... **6.00 €**
Croqueuse *(4cl)* ..... **6.00 €**
Mentheuse *(4cl)* ..... **6.00 €**
Pulpeuse *(4cl)* ..... **6.00 €**
Shooter *(2cl)* ..... **3.00 €**

MÈTRE DE SHOOTER **27.00 €**

LES FRAPPÉS

Le classique ..... **3.00 €**
Expresso, sucre de canne

Le latte ..... **4.00 €**
Expresso, lait, sucre de canne

Le gourmand ..... **5.00 €**
Expresso, lait, sirop au choix

Chantilly +1.00 €

Sirops +1.50 €
cookie, spéculoos, caramel, vanille

LES ALCOOLISÉS

Irish coffee ..... **9.00 €**
Jameson, expresso, sucre de canne, chantilly

(déclinable au baileys, à l'amaretto,
au rhum ou au cognac)

BOISSONS CHAUDES

Café, déca ..... **2.20 €**
Café allongé ..... **2.20 €**
Café crème ..... **2.40 €**
Double café ..... **4.20 €**
Double café crème ..... **4.40 €**
Chocolat chaud ..... **4.00 €**
Thé ou infusion ..... **3.50 €**
Café latte ..... **4.50 €**
Cappuccino ..... **4.50 €**
Café viennois ..... **4.50 €**
Chocolat viennois ..... **4.50 €**
Mocaccino ..... **5.00 €**

Le LION

Le LION

72 Pl. des Héros, 62000 Arras

03 . 21 . 51 . 76 . 68

www.brasserie-du-lion.fr

réalisation : ananta-communication.fr

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération