

LE BISTROT DU LION D'OR

UN LIEU UNIQUE AU COEUR DE CAROUGE

WWW.LIONDORCAROUGE.CH

022 342 18 13





Après avoir évolué au sein de plusieurs brigades renommées, **Romain Desvenain** devient, en 2022, Chef de son propre établissement.

Entouré de sa brigade, il cultive une **cuisine sincère**, où chaque membre met sa technique et sa sensibilité au service du produit.

Ensemble, ils revisitent des recettes classiques et réconfortantes, avec exigence et passion, **du brut à l'assiette.**

Leur ambition commune :

offrir à chaque convive une parenthèse chaleureuse, gourmande et profondément humaine.

LE BISTROT

Restaurant emblématique de Carouge, notre établissement vous accueille dans un lieu chargé d'histoire, au cœur de la ville.

Pour vos événements, trois espaces distincts sont à votre disposition, chacun offrant une atmosphère unique.

Notre cuisine, gourmande et généreuse, met à l'honneur les produits de saison et le plaisir du partage.

Et pour accompagner chaque moment, découvrez l'une des plus belles caves à vin de Carouge.

UNE CUISINE RÉCOMPENSÉE



Bib Gourmand



Gault & Millau



NOTRE SALLE VOUTÉE

Découvrez notre salle voûtée, inspirée du style Carnotzet : une salle au charme d'antan où se mêlent élégance contemporaine et tradition.

Laissez-vous surprendre par l'atmosphère chaleureuse de ce lieu insolite, parfait pour vos réceptions bistronomiques.

À votre disposition : une salle insonorisée, spacieuse et pleine de caractère, pouvant accueillir jusqu'à 85 convives.

Apéritif dînatoire, banquet, dîner d'affaires ou événement festif... avec son système sonore intégré, l'espace est prêt à accueillir DJ et ambiance musicale.



NOTRE TERRASSE CAROUGEIOISE

Découvrez l'une des plus belles terrasses en cour intérieure de Carouge.

Un espace élégant et intimiste, où convivialité et sérénité se rencontrent.

Idéal pour organiser une réception mémorable, cet écrin discret peut accueillir jusqu'à 80 convives.

Apéritif dînatoire, banquet, dîner d'affaires ou événement festif : laissez-vous séduire par nos réceptions bistroonomiques et vivez une expérience unique.



NOTRE SALLE PRINCIPALE



*“La cuisine, avant tout, c’est le plaisir de partager, de faire vivre une émotion, une passion sincère.
Mon équipe et moi mettons tout en œuvre pour vous offrir un moment inoubliable.”*
– Romain Desvenain, Chef de cuisine

MENU CANAILLE

65.- / PERSONNE

ENTRÉE

velouté de butternut,
mouillette au copeau de
foie gras et châtaigne

ou

Gravlax de truite
saumonée, bourgeon de
sapin et crème aux
herbettes



PLATS

Dos de cabillaud meunière, riz
vénéré, brocolini et beurre
blanc aux agrumes

ou

Suprême de volaille rôti, pomme
purée à la truffe et laitue braisée

DESSERTS

Brioche perdue,
noisettes du Piémont et
chocolat gianduja

ou

Coco, fruits exotique et chocolat
blanc

MENU BISTROT

85.- / PERSONNE

GRIGNOTAGES

- Malakoffs à la butternut et cardamome
- Croque Monsieur à la truffe et Brillat-Savarin

ENTRÉE

Carpaccio de bar, orange sanguine et sarrasin

ou

Pithiviers de caille, courge et foie gras



PLATS

Suprême de pintade contiser au beurre de truffe noire, croustillant de pomme de terre et topinambour

ou

Queue de lotte au beurre d'agrumes, courge, pois cassé et condiment trévise

option végétarienne

Risotto à la sauge, corne d'abondance et Etivaz affinés

DESSERTS

Bûche de Noël

MENU EPICURIEN

95.- / PERSONNE

GRIGNOTAGES

- Foie gras mi cuit a l'armagnac et coing du pays
- Malakoffs à la butternut et cardamome
- Croque Monsieur à la truffe et Brillat-Savarin

ENTRÉES

Pithiviers de caille, foie gras et truffes noires du Périgord

ou

Carpaccio de bar, orange sanguine et sarrasin



POISSON

Noix de st jacques, butternut et beurre d'agrumes

VIANDE

Suprême de pintade confit au beurre de truffe noire, croustillant de pomme de terre et topinambour

DESSERT

Bûche de Noël

MENU FÊTES

125.- / PERSONNE

GRIGNOTAGES

- Huitres n3 concombre et vodka
- Croque Monsieur à la truffe et Brillat-Savarin
- Foie gras mi cuit a l'armagnac et coing du pays

AMUSE BOUCHE

Ravioles de homard,
bouillon coco et passion

ENTRÉE

Foie gras poêler,
topinambour et cornes
d'abondance



POISSON

Bar de ligne, poireaux au
combawa et beurre blanc au
caviar

VIANDE

Mignon de veau à la truffes
noire du Périgord, pommes
fondantes et salades d'herbes

DESSERT

Bûche de Noël chocolaté
ou

Mangue, chocolat blanc et
sarrasin

NOTRE FORFAIT BOISSON

26.- PAR PERSONNE

EAUX MINÉRALES & BOISSONS CHAUDES /
UNE BOUTEILLE DE VIN POUR 3 PERSONNES

VIN BLANC

CUVÉE DU BISTROT N5 BLANC
(CHARDONNAY CHASSELAS ET MUSCAT)

SÉBASTIEN DUPRAZ - SORAL (GE)

VIN ROUGE

CUVÉE DU BISTROT N5 ROUGE
(MERLOT, SYRAH ET GAMARET)

SÉBASTIEN DUPRAZ - SORAL (GE)



LOCALISATION

RUE ANCIENNE 53 - 1227 CAROUGE



INFO@LIONDORCAROUGE.CH

022 342 18 13

www.liondorcarouge.ch

CONDITIONS GENERALES BANQUETS

LA SIGNATURE DE L'OFFRE VAUT ACCEPTATION DES PRÉSENTES CONDITIONS QUI EN FONT PARTIE INTÉGRANTE.

RÉSERVATION

La réservation de votre événement ne sera prise en compte qu'après le retour de la présente offre dûment signée. Une confirmation écrite par mail de votre part vaudra un bon pour accord et l'acceptation des présentes conditions.

PRIVATISATION

Nous pouvons également privatiser le restaurant les jours de fermeture, le dimanche et lundi.
Les événements sont réalisables pour un minimum de 20 personnes.

Pour les privatisations qui ont lieu durant les jours d'ouverture du restaurant,

- Pour le déjeuner, les événements sont programmés jusqu'à 16h au plus tard.
- Pour le dîner, les événements sont programmés jusqu'à Minuit au plus tard.

Dépassé cet horaire, nous facturons un forfait de CHF 450.-.

La limite d'horaire ne pouvant être dépassée pour des questions d'organisation et de lois est de 17h30 pour le déjeuner et 2h du matin pour le dîner.

PRIX

Nos prix sont indiqués en francs suisses et TTC.



CONDITIONS GENERALES BANQUETS

CONDITIONS DE PAIEMENT

Nous demandons un acompte d'une valeur de 50% du montant du devis.

Le règlement de cet acompte valide votre devis ainsi que votre réservation.

La facture finale est payable sans déduction, rabais ni escompte, 15 jours ouvrables après l'envoi de la facture finale.

NOMBRE DE PARTICIPANTS

Le nombre de convives que vous nous annoncerez au plus tard 48 heures avant la date de l'événement sera retenu comme base minimum de facturation. Les convives supplémentaires présents le jour de l'événement seront facturés en sus.

DEMANDES SPÉCIFIQUES LORS DE L'ÉVÉNEMENT

Dans le cas où des demandes spécifiques sont faites durant le déroulement de l'événement et notamment l'ajout ou le remplacement d'un plat à la demande d'un des convives, nous nous réservons le droit de facturer ces suppléments en plus du devis et des prestations initialement prévues, confirmées et servies.

ANNULATION

Toute annulation de l'événement doit être faite au minimum 15 jours avant celui-ci et entraînera le remboursement de l'acompte versé. Passé ce délai, l'acompte sera conservé et aucun remboursement ne sera effectué.

