

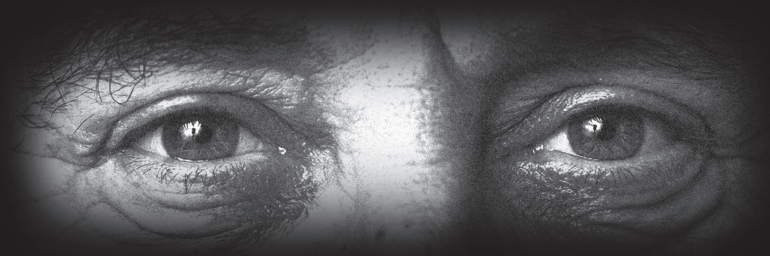


UNE CARTE SIMPLE RECOMPOSÉE TOUS LES JOURS

Depuis l'ouverture du Restaurant, on y trouve la même formule quotidienne : potage - entrée - plat - fromage - dessert - verre de vin). Cette formule comme l'ensemble de la carte est recomposée tous les jours en fonction du marché de la saison. Cette simplicité et cette authenticité (la qualité de vrais produits du terroir) ont fait de cette adresse en apparence modeste, une institution recherchée, un emblème du pays médocain.

© AGENCE FLEURIE JUIN 2011
WWW.AGENCE-FLEURIE.COM
PHOTO JEAN-BERNARD NADEAU

P O R T R A I T S D ' A C T E U R S



► Jean-Paul Barbier
Né à Bordeaux en le
25 janvier 1954, Jean-
Paul Barbier a toujours
vécu dans la région.

► Contact:

Le Lion d'Or : 05 56 58 96 79 - Réservation conseillée

33460 Arcins

Plus de photos : <http://www.jbnadeau.com/barbier/>

JEAN-PAUL BARBIER

"Au départ le Lion d'Or est un **simple** Bistrot-Café de Village avec billard et parties de **belote**..."



LE RESTAURANT LE LION D'OR



"**Particularité** de cette adresse, ... le **client** peut apporter sa **propre** bouteille de vin rouge à **déguster**..."



Né à Bordeaux en le 25 janvier 1954, Jean-Paul Barbier a toujours vécu dans la région. Il fait son apprentissage de 1971 à 1980 au Bar de «La Gironde», quai de Bacalan, à Bordeaux. Jean-Paul Barbier ouvre sa propre adresse en 1981. Au départ le Lion d'Or est un simple Bistrot Licence IV Café de Village avec billard et parties de belote...

Le Lion d'Or se transforme progressivement en restaurant, mais le concept reste toujours le même : un menu de travail réduit aux produits du moment. Particularité de cette adresse située en plein coeur du Médoc, qui a contribué à son succès, le client peut apporter sa propre bouteille de vin rouge à déguster sans droit de bouchon. Ouvert du mardi au Samedi midi et soir sauf mois de juillet et du 23 décembre au 2 janvier.

