

# Entrées

CALAMARS FRITS (SG)	12€ / 18€
POIVRE DE SUMAC – FLEUR DE SEL – CONFITURE DE PIMENT DOUX – MAYONNAISE À L'ANETH & AU SAFRAN	
<i>SUMAC SPICE – FLEUR DE SEL – SWEET CHILLI JAM – SAFRON &amp; DILL MAYONNAISE</i>	
« OEUF À L'ECOSSAISE » VÉGÉTARIEN (V)	10€
ŒUF DUR AU CŒUR D'UNE BOULE DE GARNITURE DE POIS CHICHE, PANÉE & FRITE – CHUTNEY DE TOMATES AUX ÉPICES	
<i>FALLAFEL SCOTCH EGG – SPICED TOMATO CHUTNEY</i>	
CARPACCIO DE BOEUF ANGUS (SG)	12€
COPEAUX DE PERSILLÉ D'ALBERTVILLE – NOIX CERNEAU – ROQUETTE – POIRE DE SAVOIE – HUILE D'OLIVE	
<i>ALBERTVILLE BLUE CHEESE SHAVINGS – WALNUTS – ROCKET – SAVOIE PEAR – OLIVE OIL</i>	

# Plats Principaux

## PLAT DU JOUR

(MIDI UNIQUEMENT)

&

## PLATS DE LA SEMAINE

VOIR ARDOISE

*SEE BLACKBOARD*

# Salades

SALADE CÉSAR	19€
SALADE ROMAINE – SUPRÊME DE POULET RÔTI – ANCHOIS – CROÛTONS – ŒUFS DURS – COPEAUX DE PARMESAN	
<i>ROMAINE LETTUCE – ROAST CHICKEN SUPREME – ANCHOVIES – CROUTONS – HARD BOILED EGG – PARMESAN SHAVINGS</i>	

# Les Burgers

<b>MUSHROOM BURGER (V)</b>	<b>20€</b>
CHAMPIGNON PORTABELLO GRILLÉ – FROMAGE HALLOUMI – AUBERGINE PANÉE – SAUCE AU YAOURT ET À L'AIL – SAUCE HARISSA – FRITES AU SEL DE ROMARIN <i>GRILLED PORTOBELLO MUSHROOM – HALLOUMI – BREADED AUBERGINE – GARLIC YOGHURT – SAUCE HARISSA – ROSEMARY SALTED FRIES</i>	
<b>LODGE BURGER</b>	<b>21€</b>
STEAK FAÇON BOUCHÈRE (100% ORIGINE RHONE-ALPES) – DÉLICE DE LA TARENTEISE (FROMAGE) – BACON CROUSTILLANT – PICKLE AMÉRICAIN – CONFITURE D'OIGNONS ROUGES – MAYONNAISE À LA TRUFFE – FRITES AU SEL DE ROMARIN <i>BUTCHERS BURGER (ORIGIN RHONE ALPS) – DELICE DE TARENTEISE CHEESE – CRISPY BACON – PICKLE – CARAMELISED RED ONION – TRUFFLE MAYONNASIE – ROSEMARY SALTED FRIES</i>	
<b>KATSU BURGER</b>	<b>20€</b>
POULET PANÉ AU PANKO – KATSU MAYONNAISE (AU CURRY) – SALADE DE CHOU AUX SAVEURS ASIATIQUES - FRITES DE PATATES DOUCE <i>PANKO BREADED CHICKEN BURGER – KATSU MAYONNAISE – CRUNCHY JAPANESE SLAW – SWEET POTATO FRIES</i>	

# Nibbles

<b>SALADE VERTE (V, SG)</b>	<b>5€</b>
<b>CHICKEN WINGS (PIQUANT « FRANK'S HOT SAUCE » / BBQ CORÉEN)</b>	<b>9€</b>
AILES DE POULET AVEC UNE SAUCE AU CHOIX	
<b>FRITES (V)</b>	<b>5€</b>
<b>TRUFFLE FRIES</b>	<b>8€</b>
FRITES - HUILE À LA TRUFFE – PARMESAN <i>TRUFFLE OIL – PARMESAN</i>	
<b>KATSU FRIES (V)</b>	<b>8€</b>
FRITES – KATSU MAYONNAISE (AU CURRY) – SAUCE SIRACHA – CIBOULE <i>KATSU MAYONNAISE – SAUCE SIRACHA- SPRING ONION</i>	

# Menu enfant

JUSQU'À 12 ANS / UP TO 12 YEARS OLD

12€

SODA / JUS DE FRUIT / SIROP

NUGGETS / BURGER / CHEESEBURGER / POISSON PANÉ (*BREADED FISH*) / PÂTE À LA SAUCE TOMATE (PASTA & TOMATO SAUCE)

SUNDAE VANILLE À LA SAUCE CHOCOLAT OU FRAMBOISE OU UN « ROCKET »

# Petite Douceur

TARTE AU LIMONCELLO

9€

TARTE AU CITRON & LIMONCELLO – ORANGE CONFIT – SORBET À LA FRAMBOISE – ORANGCELLO SHOOTER

*LEMON & LIMONCELLO TART - MINI MERINGUES – CANDIED ORANGE – RASPBERRY SORBET – ORANGELLO SHOT*

ESPRESSO PANNA COTTA

9€

PANNA COTTA AU CHOCOLAT BLANC & VANILLE – SIROP DE CAFÉ & DE KAHLUA – BISCOTTI  
*WHITE CHOCOLATE & VANILLA PANNA COTTA – COFFEE & KAHLUA SYRUP – BISCOTTI*

BROWNIE SUNDAE

10€

GLACE VANILLE & CHOCOLAT – MORCEAUX DE BROWNIE – COULIS DE CHOCOLAT – CHANTILLY – NOIX

*CHOCOLATE & VANILLA ICE CREAM – BROWNIE CHUNKS – CHOCOLATE SAUCE – CHANTILLY CREAM – NUTS*

CAFÉ GOURMAND

14€

BOULE DE GLACE ARTISINALE

3€

# Les Boissons

## SANS ALCOOL

LES SODAS (33CL)	4,0€
COKE / COKE ZERO / FANTA / SPRITE / SCHWEPPES AGRUME	
ORANGINA (25CL)	4,5€
FUZETEA (33CL)	4,0€
OLD JAMAICA GINGER BEER	4,5€
FEVER TREE TONIC	4.5€
PREMIUM / LIGHT / ELDERFLOWER / MEDITERRANEAN / LEMON	

LES JUS DE FRUITS (25CL)	4,5€
ORANGE / POMME / ANANAS / FRAISE / ABRICOT / MANGUE / TOMATE	

## BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO	2,5€
DOUBLE ESPRESSO	3,8€
NOISETTE	2,6€
ALLONGE	2,9€
AMERICANO	3,8€
GRAND CREME	4,2€
LATTE	4,0€
CAPPUCCINO	4,0€
THÉ/INFUSION	3,0€

PERRIER (33CL)	4,5€
SAN PELLEGRINO	5 / 7,5€
EVIAN	4,5 / 6,5€

LES MILKSHAKES	6,0€
CAMEL / VANILLE / FRAISE / FRAMBOISE / MENTHE	
CAFÉ GLACÉ	5,5€

## LES BIÈRES PRESSIONS

PERONI	4 / 8,0€
ST STEPHANUS	4,5 / 8,5€
LAPIN BLEU PALE ALE	4,5 / 8,5€
NOTRE PROPRE BIÈRE ! BRASSÉ AU BOURG ST MAURICE PAR LA BRASSERIE DU PETIT ST. BERNARD	
CORNISH ORCHARDS CIDRE	4,5 / 8,5€

## LES BIÈRES BOUTEILLES

(33CL)

LA CHOUFFE	6,5€
DESPERADOS / CORONA	7,0€
MORT SUBITE BLANCHE	7,0€
MORT SUBITE KREIK	7,0€
PETIT ST BERNARD	7,0€

IPA / NZ PALE ALES / PILSNER / STOUT

## COCKTAILS

APEROL SPRITZ	9,0€
LILLET SPRITZ	8,0€
PIMMS	9,0€
BLOODY MARY	9,0€
PEAR DROP	9,0€
ABSOLUT POIRE, HAVANA 3 ANS, SIROP POIRE, PROSECCO	
SOUTH FACING	9,0€
GIN INFUSÉ AU CONCOMBRE & MYRTILLE, JUS DE CITRON VERT, MENTHE, SODA	
TERRASSE SPRITZ	9,0€
GIN, CRÈME DE MURE, JUS DE CITRON VERT, TONIQUE À LA FLEUR DE SUREAU	

## LES ALCOOLS

### SCOTCH WHISKY 4CL

CLUB HAIG	7,5€
GLENFIDDICH	8,5€
GLENMORANGIE	9,0€
J & B	7,5€
KNOCKANDO 12 ANS	9,5€
LAGAVULIN 16 ANS	12,0€
TALISKER 10 ANS	9,5€
TALISKER PORT RUIGHE	9,5€

### BOURBON WHISKEY 4CL

BULLEIT RYE	9,5€
JIM BEAM	7,5€
JACK DANIELS	8,5€

### IRISH WHISKEY 4CL

JAMESONS	8,5€
----------	------

### VODKA 4CL

SMIRNOFF	7,5€
GREY GOOSE	9,5€

### GIN 4CL

ANTIDOTE FOR A SENTIMENTAL SOLITUDE	12,0€
BOMBAY SAPPHIRE	8,0€
COPPER HEAD	14,0€
GIN MARE	9,5€
GORDONS / GORDONS PINK	7,5€
HAYMANS OLD TOM	9,0€
HAYMANS SLOE	9,5€
HENDRICKS	10,0€
MONT BLANC	12,0€
NIKKA COFFEY	12,0€
SILENT POOL	12,0€
TANQUERAY	9,5€
TANQUERAY 10	11,0€

FEVER TREE TONIC +2.00€

## RHUM 4CL

CAPTAIN MORGANS	8,0€
HAVANA CLUB 3 ANS	8,0€
HAVANA CLUB 7 ANS	9,5€
KRAKEN	9,0€
PAMPERO ESPECIAL	7,5€
ZACAPA 23	12,0€

## BRANDY & COGNAC 4CL

ARMAGNAC	7,5€
CALVADOS	7,5€
NAPOLEON CORTELL	7,0€
REMI MARTIN VSOP	10,0€

## ALCOOL DIVERS

BAILEYS (6CL)	7,0€
CHARTREUSE (2CL)	5,0€
COINTREAU (4CL)	8,5€
DISARONNO (4CL)	8,5€
FERNET BRANCA/MENTA (2CL)	4,5€
GENEPI (2CL)	4,0€
JAEGERMEISTER (2CL)	4,5€
MARTINI (6CL)	7,5€
RICARD (3CL)	4,0€
SAMBUCA (2CL)	4,0€
SUZE (4CL)	4,0€
TEQUILA JOSE CUERVO (2CL)	4,5€
TEQUILA PATRON SILVER (2CL)	7,5€