

E N T R É E S

CARPACCIO DE BOEUF ANGUS (SG*) 20€

PARMESAN – ROQUETTE – CÂPRONS – SAUCE AUX ANCHOIS

ANGUS BEEF CARPACCIO - PARMESAN – ROCKET – CAPER BERRIES – ANCHOVY DRESSING

MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE (*) 16€

CONFITURE D'OIGNONS ROUGES – PAIN TOASTÉ

CHICKEN LIVER PARFAIT – RED ONION MARMALADE – TOASTS

SCOTCH EGG VÉGÉTARIEN (V,SL) 16€

OEUF MOLLET PANÉ ENTOURÉ D'UNE GARNITURE DE PETITS POIS – FÈVES –

CRESSON & WASABI – SAUCE TERIYAKI – LÉGUMES MARINÉS À L'ASIATIQUE

VEGETARIAN SCOTCH EGG WITH PEAS – BROAD BEANS – CRESS & WASABI –

TERIYAKI SAUCE – ASIAN PICKLED VEG

CALAMARS FRITS (*,SL) 15/21€

POIVRE DE SUMAC – FLEUR DE SEL – CONFITURE DE PIMENT DOUX – AÏOLĬ AU CITRON VERT

SUMAC SPICE – FLEUR DE SEL – SWEET CHILLI JAM – LIME AIOLI

SOUPE DU JOUR (VG,SL,SG) 12€

INGRÉDIENTS FRAIS ET DE SAISON

FRESH SEASONAL INGREDIENTS

P L A T S

TAGLIATA DE BŒUF CHAROLAIS (SG, N) 38€

TRANCHES DE FAUX FILET DE BOEUF CHAROLAIS - BROCCOLINI - PESTO DE ROQUETTE AUX AMANDES - PARMESAN

SIRLOIN STEAK - TENDER STEMS BROCCOLI - ROCKET & ALMOND PESTO - PARMESAN

AUBERGINE TANDOORI (VG, SL) 28€

AUBERGINE GRILLÉE AUX ÉPICES INDIENNES - PURÉE DE PATATES DOUCES AU CUMIN - POIS CHICHES CROUSTILLANTS - YAOURT À LA MENTHE CONCOMBRE, CITRON & CORIANDRE

SPICED GRILLED AUBERGINE - CUMIN SWEET POTATO PUREE - CRISPY CHICK PEAS - MINTED CUCUMBER COCONUT YOGHURT LEMON & CORIANDER

MI-CUIT DE THON ROUGE (SG, SL) 32€

THON QUALITÉ SUPERIEURE - RIZ COMPLET AUX ÉPICES - KIMCHI FAIT MAISON - PAK CHOÏ - AÏOLI AU CITRON VERT

SEARED TUNA (SUSHI GRADE) - SPICED BROWN RICE - HOMEMADE KIMCHI - PAK CHOÏ - LIME AÏOLI

SOURIS D'AGNEAU AU SAFRAN 38€

MIJOTÉE LENTEMENT - HARICOTS BLANC MARINÉS AU SAFRAN - LÉGUMES D'HIVER
OVERNIGHT-BRAISED LAMB SHANK - SAFFRON INFUSED WHITE BEANS - WINTER VEGETABLES

SUPRÊME DE VOLAILLE SAUCE FORESTIÈRE (SG) 28€

PURÉE DE POMME DE TERRE - BROCCOLINI BRAISÉ - SAUCE AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES À LA CRÈME - MÛRES FRAÎCHES

CHICKEN SUPREME - MASH POTATO - CHARRED TENDERSTEM BROCCOLI - WILD MUSHROOM CREAM SAUCE - BLACKBERRIES

LODGE BURGER 28€

STEAK FAÇON BOUCHÈRE (100% ORIGINE RHÔNE-ALPES) - DÉLICE DE LA TARENTASIE (FROMAGE) - BACON CROUSTILLANT - PICKLES AMÉRICAINS -

CONFITURE D'OIGNONS ROUGES - MAYONNAISE À LA TRUFFE - FRITES MAISON
BUTCHERS BURGER - DÉLICE DE TARENDAISE CHEESE - CRISPY BACON - PICKLE - CARAMELISED RED ONION - TRUFFLE MAYONNAISE - HAND CUT CHIPS

PLAT DU JOUR & PLAT DU JOUR VÉGAN
CRÉATION DU MOMENT, DÉTAILS AUPRÈS DE L'ÉQUIPE EN SALLE
CHEF'S CREATION DU JOUR AND VEGAN SPECIAL
ASK OUR TEAM FOR MORE DETAILS

S P É C I A L I T É S S A V O Y A R D E S

FONDUE MIN. 2 PERSONNES / MIN 2. PEOPLE

SAVOYARDE (V) 26€

QUATRE FROMAGES - SALADE VERTE
CLASSIC SAVOYARDE FOUR CHEESE FONDUE - GREEN SALAD

TRUFFE ET CHAMPIGNONS (V) 30€

QUATRE FROMAGES - CHAMPIGNONS SAUVAGES & TRUFFE - SALADE VERTE
FOUR CHEESES - WILD MUSHROOMS & TRUFFLE - GREEN SALAD

PLANCHE DE CHARCUTERIE (SL, SG) 16€

A C C O M P A G N E M E N T S

FRITES (VG, SL)	7€
FRITES MAISON (VG, SL)	7€
FRITES DE PATATES DOUCES (VG)	8€
TRUFFLE FRIES (V)	11€
FRITES - HUILE À LA TRUFFE - PARMESAN TRUFFLE OIL - PARMESAN	
KATSU FRIES (V, SL)	10€
FRITES - KATSU MAYONNAISE (AU CURRY) - SAUCE SRIRACHA - OIGNON CÉBETTE KATSU MAYONNAISE - SAUCE SRIRACHA - SPRING ONION	
GRATIN DAUPHINOIS (V, SG)	7€
PURÉE (V, SG)	7€
LÉGUMES VERTS (VG, SG, SL)	7€
SALADE VERTE (V, SG, SL)	6€

M E N U E N F A N T 1 6 €

JUSQU'À 12 ANS / UP TO 12 YEARS OLD

POULET PANÉ OU POISSON PANÉ FAIT MAISON (SL) / BURGER (SL) / CHEESEBURGER
SERVI AVEC HARICOTS VERTS & FRITES OU PURÉE MAISON
HOMEMADE BREADED CHICKEN OR FISH / BURGER / CHEESEBURGER
SERVED WITH GREEN BEANS & CHIPS OR MASHED POTATOES

ou

PÂTES À LA SAUCE TOMATE (V)
PASTA & TOMATO SAUCE

BOULE DE GLACE VANILLE, FRAISE OU CHOCOLAT

D E S S E R T S

DUO DE MOUSSE AU CHOCOLAT (SG, V) 12€

CHOCOLAT BLANC & NOIR, CAMEL EN NID D'ABEILLE - MÛRES
WHITE & DARK CHOCOLATE MOUSSE - HONEYCOMB - BLACKBERRIES

TARTE AMANDINE AUX MYRTILLES (V, N) 12€

PÂTE BRISÉE - FRANGIPANE - BOULE DE GLACE AU YAOURT BULGARE -
COULIS AUX MYRTILLES
BLUEBERRY & ALMOND TART - YOGHURT ICE CREAM - BLUEBERRY COULIS

BROWNIE SUNDAE (V, *, N) 13€

BROWNIE AUX AMANDES - GLACE VANILLE & CHOCOLAT -
CHANTILLY - SAUCE CHOCOLAT
*ALMOND BROWNIE - VANILLA & CHOCOLATE ICE CREAM -
CHANTILLY - CHOCOLATE SAUCE*

CAFÉ GOURMAND (N) 14€

BOULE DE GLACE ARTISINALE (V) 4€

LE COLONEL SAUNDERS (VG, SG, SL) 12€

SORBET CITRON - VODKA BELVEDERE CITRON & BASILIC

EL PRESIDENTE CALIENTE (V, SG) 12€

BOULE DE GLACE RHUM RAISIN - SHOT DE RHUM ZACAPA 23 ANOS RESERVA - CAFÉ

PLANCHE DE FROMAGE (V, *) 15€

UNE SÉLECTION DE FROMAGES LOCAUX SERVIS AVEC UN PAIN GRILLÉ ARTISANAL

VERRE DE VIN MOELLEUX DU LANGUEDOC - DOMAINE DE PELLEHAUT 2024

7€/35€

D E S S E R T S À P A R T A G E R

22€

POUR 2 PERSONNES

LE GRAND CAFÉ GOURMAND (N)

UNE VERSION GÉNÉREUSE À SAVOURER À DEUX
A GENEROUS VERSION MADE FOR TWO

LA GRANDE MOUSSE AU CHOCOLAT (SG, V)

CHOCOLAT BLANC & NOIR, CAMEL EN NID D'ABEILLE - MÛRES
WHITE & DARK CHOCOLATE MOUSSE - HONEYCOMB - BLACKBERRIES

D I G E S T I F S

4CL

CHARTREUSE 12€

GÉNÉPI 8€

LIMONCELLO 8€

SCOTCH LAGAVULIN 16 ANS 16€

SCOTCH TALISKER PORT RUIGHE 16€

COGNAC HENNESSY XO 30€

COGNAC REMY MARTIN VSOP 16€

RHUM ZACAPA 23 ANOS 15€

TEQUILA VOLCAN 12€