

LA
TERRASSE
du Village

ÉLABORÉ AVEC SOIN - LOCAL - SAVOUREUX
CRAFTED WITH CARE - LOCAL - FLAVOURFUL

■ ■ PRODUITS LOCAUX (V) VÉGÉTARIEN, (VG) VEGAN,
(SL) SANS LACTOSE LACTOSE FREE, (SG) SANS GLUTEN GLUTEN FREE,
(*) POSSIBLE SANS GLUTEN(N) NOIX NUTS.

TOUS NOS PRIX SONT NETS. SERVICE COMPRIS.

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

OEUF POCHÉ, MILLE-FEUILLE DE POMMES DE TERRE (SG*, V) 16€

GRATIN DE POMMES DE TERRE – SAUCE RANCH AU PIMENT & BEAUFORT

– CROUSTILLANT DE PANCETTA ET MAÏS – ŒUF POCHÉ

POTATO GRATIN – BEAUFORT – CHILI RANCH SAUCE –

CRISPY PANCETTA AND SWEETCORN – POACHED EGG

RILLETTES DE MAQUEREAU FUMÉ 16€

CONCOMBRE MARINÉ – PAIN GRILLÉ

SMOKED MACKEREL PATÉ – PICKLED CUCUMBER – TOAST

CALAMARS FRITS (*,SL) 15/21€

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

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

MOSAÏQUE D'ASPERGES (SG, SL, VG) 18€

ASPERGES VERTES ET BLANCHES – PESTO D'AIL DES OURS

GREEN & WHITE ASPARAGUS – WILD GARLIC PESTO

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

FILET DE SAUMON (SG) 34€

PURÉE DE POMMES DE TERRE À LA CIBOULETTE - ASPERGES - TOMATES SUR VIGNE RÔTIES - ANCHOÏADE

SALMON FILLET - CHIVE MASHED POTATO - ASPARAGUS - ROASTED VINE TOMATOES - SAUCE ANCHOÏADE

STEAK DE CHOU-FLEUR RÔTI (SG, SL, VG) 28€

HOUMOUS DE BETTERAVE ÉPICÉ - TOMATES SUR VIGNE RÔTIES - SAUCE CHIMICHURRI

ROASTED CAULIFLOWER STEAK - SPICED BEETROOT HUMMUS - ROASTED VINE TOMATOES - CHIMICHURRI SAUCE

POT-AU-FEU DE VOLAILLE (SG, SL) 28€

SUPRÊME DE POULET EN CROÛTE DE CITRON - ASSORTIMENT DE LÉGUMES DE PRINTEMPS - POMMES DE TERRE NOUVELLES CONFITES - BOUILLON DE VOLAILLE

LEMON CRUSTED CHICKEN SUPREME STEW - ASSORTIMENT OF SPRING VEGETABLES - CONFIT NEW POTATOES - CHICKEN BOUILLON

CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE DE PISTACHE (SG) 38€

GRATIN DAUPHINOIS - FENOUIL BRAISÉ - CROÛTE DE GRAINES DE COURGE ET PISTACHES TOASTÉES

RACK OF LAMB - DAUPHINOISE POTATOES - BRAISED FENNEL - TOASTED SEED CRUST

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 TARENTOISE CHEESE - CRISPY BACON - PICKLE - CARAMELISED RED ONION - TRUFFLE MAYONNAISE - HAND CUT CHIPS

TOUS LES VENDREDIS

FISH & CHIPS 24€

PAVÉ DE POISSON CUIT À L'ANGLAISE DANS UNE PÂTE À FRIRE - FRITES MAISON - ÉCRASÉ DE PETITS POIS - SAUCE TARTARE

EVERY FRIDAY - TRADITIONAL BEER BATTERED FISH - HAND CUT CHIPS - MUSHY PEAS - TARTARE SAUCE

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

U N I Q U E M E N T L E M I D I

B U R G E R S

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
BUTCHERS BURGER - DÉLICE DE TARENDAISE CHEESE - CRISPY BACON - PICKLE - CARAMELISED RED ONION - TRUFFLE MAYONNAISE - FRIES

MUSHROOM BURGER (V) 26€

CHAMPIGNON PORTOBELLO GRILLÉ - FROMAGE HALLOUMI - AUBERGINE PANÉE AU PANKO - SAUCE AU YAOURT ET À L'AIL - SAUCE HARISSA - FRITES
GRILLED PORTOBELLO MUSHROOM - HALLOUMI - BREADED AUBERGINE - GARLIC YOGHURT - SAUCE HARISSA - FRIES

KATSU BURGER 26€

POULET PANÉ AU PANKO - KATSU MAYONNAISE (AU CURRY) - SALADE DE CHOU AUX SAVEURS ASIATIQUES - FRITES DE PATATES DOUCES
PANKO BREADED CHICKEN BURGER - KATSU MAYONNAISE - CRUNCHY JAPANESE SLAW - SWEET POTATO FRIES

OPTEZ POUR DES FRITES KATSU OU FRITES À LA TRUFFE (+3€)

UPGRADE TO KATSU FRIES OR TRUFFLE FRIES (+3€)

S A L A D E S

SALADE CÉSAR (*) 24€

SALADE ROMAINE - SUPRÊME DE POULET FERMIER - ANCHOIS - CROÛTONS - ŒUFS DURS - COPEAUX DE PARMESAN
ROMAINE LETTUCE - ROAST CHICKEN SUPREME - ANCHOVIES - CROUTONS-HARDBOILED EGG - PARMESAN SHAVINGS

TERRASSE BOWL (VG, SL, *) 24€

QUINOA - HOUMOUS DE BETTERAVE ÉPICÉE - TOFU FUMÉ - CHOU ROUGE MARINÉ - TOMATES SUR VIGNE RÔTIÉS - GRAINES DE COURGE ET PISTACHES TOASTÉES - SAUCE CHIMICHURRI
QUINOA - SPICED BEETROOT HUMMUS - SMOKED TOFU - PICKLED RED CABBAGE - ROASTED VINE TOMATOES - TOASTED PUMPKIN SEEDS & PISTACHIO - CHIMICHURRI SAUCE

SALADE NICOISE (SG,SL,VG) 24€

EXTRA POULET OU SAUMON +5€/ADD CHICKEN OR SALMON +5€

POMMES DE TERRE NOUVELLES - HARICOTS VERTS - OLIVES - ASPERGES GRILLÉES - PICKLES DE RADIS - ŒUFS DURS
NEW POTATOES - GREEN BEANS - OLIVES - GRILLED ASPARAGUS - PICKLED RADISH - HARD BOILED EGG

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€

TARTIFLETTE (SG) 24€

GRATIN DE POMMES DE TERRE - LARDONS - OIGNONS - REBLOCHON DE SAVOIE -
SALADE VERTE

SAVOYARD POTATO GRATIN - LARDONS - ONIONS - REBLOCHON CHEESE - GREEN SALAD

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

STICKY TOFFEE SUNDAE 12€

MOELLEUX AUX DATTES – GLACE À LA BANANE – GLACE À LA VANILLE – CHANTILLY – SAUCE CARAMEL

STICKY TOFFEE PUDDING PIECES – BANANA ICE CREAM – VANILLA ICE CREAM – CHANTILLY – CARAMEL SAUCE

FORÊT-NOIRE 12€

GÉNOISE AU CHOCOLAT ET AUX CERISES – LAIT CONCENTRÉ SUCRÉ MAISON – GLACE À LA CERISE

BLACK FOREST GATEAU – SWEET MILK – CHERRY ICE CREAM

PANNA COTTA AU FOIN 12€

CRÈME INFUSÉE AU FOIN – FRAISES MARINÉES – GLACE AU BISCUIT SABLÉ & AU GINGEMBRE
HAY CUSTARD PANNA COTTA- MARINATED STRAWBERRIES – GINGER SHORTBREAD ICE CREAM

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

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€