

E N T R É E S

TOMATES ANCIENNES & BURRATA (V, SG*, SL*) 16€

BURRATA DI BUFALA GRILLÉE – CROÛTONS DE PAIN DE CAMPAGNE –
PONZU DE TOMATE ET OLIVE NOIRE
*GRILLED SHREDDED BURRATA DE BUFFALA – CROUTONS –
BLACK OLIVE AND TOMATO PONZU*

MELON – JAMBON (SG, SL*) 16€

DUO DE MELONS – TUILE DE JAMBON DE SAVOIE –
ESPUMA DE FROMAGE DE CHÈVRE – CONSOMMÉ DE MELON
*MELONS DUO – SAVOIE HAM SHARD –
GOAT CHEESE ESPUMA – MELON CONSOMMÉ*

RILLETTES DE MAQUEREAU FUMÉ (SG*) 16€

CONCOMBRE MARINÉ – PAIN GRILLÉ
SMOKED MACKEREL PATÉ – PICKLED CUCUMBER – TOAST

CALAMARS FRITS (SG*, 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

CARPACCIO DE BOEUF ANGUS & BURRATA (SG, SL*, N) 24€

BURRATA DI BUFALA – PESTO DE ROQUETTE AUX AMANDES – TOMATES SÉCHÉES
ANGUS BEEF CARPACCIO – ROCKET & ALMOND PESTO – SUN DRIED TOMATOES
AJOUTEZ DES FRITES EN SUPPLÉMENT +7€

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 - TENDERSTEM BROCCOLI - ROCKET & ALMOND PESTO - PARMESAN

CABILLAUD CONFIT (SG) 32€

NOIRCI AUX HERBES - PURÉE DE POMMES DE TERRE - CHOU DE SAVOIE BRAISÉ -

SAUCE COQUILLAGES ET VIN BLANC

BLACKENED CONFIT COD - POTATO PUREE - BRAISED SAVOY CABBAGE -

SHELLFISH WHITE WINE SAUCE

FALAFEL DE BETTERAVE (SL, SG*, VG) 24€

PAIN PLAT MAISON À L'AIL - TZATZIKI VEGAN AU BASILIC - PICKLES DE BETTERAVES -

GRAINES DE GRENADE

SPICED BEETROOT FALAFEL - GARLIC FLAT BREAD - VEGAN BASIL TZATZIKI - PICKLED

BEETROOT - POMEGRANATE SEEDS

SUPRÊME DE POULET (SG) 28€

POULET FERMIER - PURÉE DE POMMES DE TERRE - PÊCHES GRILLÉES - CAROTTES GLACÉES

PICKLES DE CHOU ROMANESCO - CÉBETTE GRILLÉE

ROASTED CHICKEN SUPREME - POTATO PURÉE - CHARRED PEACH - GLAZED CARROT -

PICKLED ROMANESCO - CHARRED SPRING ONION

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*

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

B U R G E R S

▣▣ LODGE BURGER (NOUVELLE RECETTE) (SL*) 28€

STEAK FAÇON BOUCHÈRE (100% ORIGINE RHÔNE-ALPES) - MEULE DE SAVOIE -
CONFITURE DE BACON - LAITUE - TOMATE - PICKLES - MAYONNAISE A L'AIL - FRITES
BUTCHERS BURGER - HOUSE SEASONING -
BACON JAM - MEULE DE SAVOIE (CHEESE) - LETTUCE - TOMATO - SAUCE RANCH

Spicy KOREAN BURGER 26€

POULET PANÉ AU PANKO - SAUCE GOCHUJAN - SALADE DE CHOU À LA CORÉENNE -
CONCOMBRE MARINÉ - LAITUE - SAUCE RANCH - FRITES DE PATATE DOUCE
PANKO BREADED BUTTERMILK CHICKEN - GOCHUJANG SAUCE - KOREAN SLAW -
MARINATED CUCUMBER - LETTUCE - RANCH SAUCE - SWEET POTATO FRIES

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

UPGRADE TO KOREAN BBQ FRIES OR TRUFFLE FRIES (+3€)

S A L A D E S

▣▣ SALADE CÉSAR (SG*) 24€

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

SALADE LEVANTINE (VG) 22€

QUINOA ÉPICÉ - TOMATES CERISE RÔTIES - PICKLES DE BETTERAVES ANCIENNES -
POIS GOURMANDS - CRESSON - CÉBETTE GRILLÉE -
VINAIGRETTE AUX HERBES ET AU CITRON - GRAINES TORRÉFIÉES
SPICED QUINOA - ROASTED CHERRY TOMATOES - PICKLED HERITAGE BEETROOT -
MANGETOUT - WATERCRESS - CHARRED SPRING ONION -
LEMON AND FRESH HERBS SAUCE - TOASTED SEEDS

SUPPLÉMENT : HALLOUMI GRILLÉ OU POITRINE DE POULET +5€

Spicy SALADE DE BOEUF CROUSTILLANT (V*, SG) 25€

VEGÉTARIEN ? REMPLACEZ LA VIANDE PAR DE L'HALLOUMI GRILLÉ

BOEUF CHAROLAIS CROUSTILLANT - JULIENNE D'OIGNON CÉBETTE -
CAROTTE & CONCOMBRE - POUSSÉS DE SOJA - PIMENT - CRESSON -
GRAINES DE SÉSAME GRILLÉES - ASSAISONNEMENT THAÏLANDAIS
CRISPY CHAROLAIS BEEF - JULIENNE SPRING ONIONS, CARROT & CUCUMBER -
BEANSPOUTS - CHILLIES - WATERCRESS - TOASTED SESAME SEEDS - THAI DRESSING

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€

TOUS LES JEUDIS SOIRS

MOULES FRITES & MUSIQUE LIVE

RÉSERVATION CONSEILLÉE



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

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

***Spicy* KOREAN BBQ FRIES (V) 10€**

FRITES – SAUCE GOCHUJANG– SAUCE RANCH –

OIGNON CÉBETTE – GRAINES DE SÉSAME

GOCHUJANG SAUCE – RANCH SAUCE –

SPRING ONION – SESAME SEEDS

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 ET FRITES OU PURÉE MAISON

HOMEMADE BREADED CHICKEN OR FISH / BURGER / CHEESEBURGER

SERVED WITH GREEN BEANS & CHIPS OR MASHED POTATOES

PÂTES À LA SAUCE TOMATE (V)

PASTA & TOMATO SAUCE

BOULE DE GLACE VANILLE, FRAISE OU CHOCOLAT

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

D E S S E R T S

BOMBE GLACÉE CITRON & CHOCOLAT (V) 12€

PARFAIT GLACÉ AU CITRON – CRÈME DE CITRON – SABLÉ AU CHOCOLAT –
FRAISES MARINÉES – GLACE AU YAOURT
*ICED LEMON PARFAIT – LEMON CURD – CHOCOLATE SOIL –
MARINATED STRAWBERRIES – YOGHURT ICE CREAM*

CHEESECAKE AU FRUIT DE LA PASSION (V) 12€

CHEESECAKE VANILLE ET FRUIT DE LA PASSION – BASE AU PAIN D'ÉPICES –
GLACE À L'ARGOUSIER
*PASSION FRUIT AND VANILLA CHEESECAKE – PAIN D'ÉPICES BASE –
SEA BUCKTHORNE ICE CREAM*

BLONDIE SUNDAE (V, SG*, N) 13€

BROWNIE AMANDES & CHOCOLAT BLANC – GLACE VANILLE & YAOURT – CHANTILLY –
COULI CITRON
ALMOND BLONDIE – VANILLA & YOGHURT ICE CREAM – CHANTILLY – LEMON CURD

TARTE AUX MYRTILLES (V) 12€

ET SA GLACE À LA VANILLE
BLUEBERRY TART – VANILLA ICE CREAM – CHANTILLY

CAFÉ GOURMAND (N) 14€

BOULE DE GLACE ARTISANALE (V) 4€

LE COLONEL SAUNDERS (VG, SG, SL) 12€

SORBET CITRON – VODKA BELVEDERE MÛRE & CITRONNELLE

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

POUR 2 PERSONNES

LE GRAND CAFÉ GOURMAND (N) 22€

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