



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

TOUS NOS PRIX SONT NETS. SERVICE COMPRIS.

E N T R É E S

SOUPE À L'OIGNON (V) 13€

OIGNON BLANC – PERSIL – CROÛTONS AU BLEU D'ALBERTVILLE
FRENCH ONION SOUP – PARSLEY – ALBERTVILLE BLUE CHEESE CROÛTONS

BOÎTE CHAUDE AUX FLEURS DES CHAMPS (*) 22€

BOÎTE CHAUDE DU VERCORS – POMMES DE TERRE RISSOLÉES **IDÉALE À PARTAGER**
CHARCUTERIE & PISTACHES – PICKLES DE LÉGUMES MAISON
VERCORS BOÎTE CHAUDE WITH DRIED FLOWERS – SAUTÉED POTATOES
PISTACHIO & CHARCUTERIE – HOMEMADE VEGETABLE PICKLES

RILLETTES DE MAQUEREAU FUMÉ (SG*) 16€

CONCOMBRE MARINÉ – PAIN GRILLÉ
SMOKED MACKEREL PÂTÉ – 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 & BURRATA (SG,SL*,N) 24€

BURRATA DI BUFALA – PESTO DE ROQUETTE – TOMATES SÉCHÉES – PIGNONS DE PIN
ANGUS BEEF – BURRATA DI BUFALA – ROCKET PESTO – SUN DRIED TOMATOES
PINE NUTS

P L A T S

TAGLIATA DE BŒUF (SG, N) 38€

TRANCHES DE FAUX FILET DE BŒUF (ORIGINE RHÔNE-ALPES) - BROCCOLINIS
PESTO DE ROQUETTE - PARMESAN
*LOCALLY REARED SLICED SIRLOIN STEAK - TENDERSTEM BROCCOLI
ROCKET PESTO - PARMESAN*

TRUITE DES ALPES (SG) 28€

TRUITE LOCALE RÔTIE ENTIÈRE - TIAN DE LÉGUMES - TOMBÉE DE CHOU KALE
BEURRE BLANC À L'ANETH
*WHOLE ROASTED LOCAL TROUT - RATATOUILLE TERRINE - WILTED KALE
DILL BEURRE BLANC*

FALAFEL DE BETTERAVE (SL, 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*

POULET À LA KIEV (*) 28€

BLANC DE POULET FERMIER ROULÉ - FARCE FINE AUX CHAMPIGNONS - CROÛTE AUX
HERBES - PURÉE DE POMMES DE TERRE - PETITS OIGNONS GRILLÉS - BEURRE À L'AIL
*ROLLED CHICKEN BREAST - MUSHROOM STUFFING - HERB CRUMB - MASHED POTATOES
CHARRED BABY ONIONS - GARLIC BUTTER*

PAPPARDELLE AU POTIMARRON (V) 22€

NOISETTES - ÉPINARD - TOMATES CERISES RÔTIES - ROQUETTE - FÊTA (AOP)
*PAPPARDELLE PASTAS - ROASTED PUMPKIN - HAZELNUTS - SPINACH - ROASTED CHERRY
TOMATOES - ROCKET - FÊTA*

EXCLUSIVEMENT LE VENDREDI

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 (*) 28€ NOUVELLE RECETTE

STEAK DU BOUCHER (ORIGINE RHÔNE-ALPES) - BACON AU SIROP D'ÉRABLE
MEULE DE SAVOIE - LAITUE - TOMATE - PICKLES - SAUCE RANCH - FRITES FRAICHES
BUTCHER'S BURGER (LOCALLY REARED) - MEULE DE SAVOIE CHEESE
MAPLE SYRUP BACON - LETTUCE - TOMATO - PICKLES - GARLIC RANCH - FRESH FRIES

KOREAN BURGER 26€ SPICY

POULET PANÉ AU PANKO - SAUCE GOCHUJANG - SALADE DE CHOU À LA CORÉENNE
CONCOMBRE MARINÉ - LAITUE - SAUCE À L'AIL - FRITES DE PATATES DOUCES
PANKO BREADED BUTTERMILK CHICKEN - GOCHUJANG SAUCE - KOREAN SLAW
PICKLED CUCUMBER - LETTUCE - GARLIC RANCH - SWEET POTATO FRIES

OPTEZ POUR DES FRITES KOREAN OU FRITES À LA TRUFFE (+3€)
UPGRADE TO KOREAN 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 D'AUTOMNE AU QUINOA (V,N,*) 24€

QUINOA - POTIMARRON & BROCCOLINIS RÔTIS - FÉTA (AOP) - PIGNONS TOASTÉS
ROQUETTE - CRESSON
QUINOA - ROASTED PUMPKIN & TENDER STEMS - FETA CHEESE - TOASTED PINE NUTS
ROCKET - WATERCRESS

SUPPLÉMENT : POITRINE DE POULET +5€

SALADE DE BOEUF CROUSTILLANT (SG) 25€ SPICY

BOEUF CHAROLAIS CROUSTILLANT - JULIENNE D'OIGNONS CÉBETTES
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
VEGÉTARIEN ? REMPLACEZ LA VIANDE PAR DE L'HALLLOUMI GRILLÉ

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 & 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

SOIRÉE FONDUE

1 ACHETÉE, 1 OFFERTE

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 FRAICHES (VG, SL) 7€

FRESH FRIES

FRITES MAISON, COUPÉES AU COUTEAU (VG, SL) 7€

HANDCUT FRIES

FRITES DE PATATES DOUCES (VG) 8€

SWEET POTATO FRIES

TRUFFLE FRIES (V) 11€

FRITES – HUILE À LA TRUFFE – PARMESAN

TRUFFLE OIL – PARMESAN

KOREAN FRIES (V) 10€^{SPICY}

FRITES – SAUCE GOCHUJANG – SAUCE À L'AIL – OIGNON CÉBETTE – GRAINES DE SÉSAME

GOCHUJANG SAUCE – GARLIC RANCH – SPRING ONION – SESAME SEEDS

PURÉE (V, SG) 7€

MASHED POTATOES

LÉGUMES VERTS (VG, SG, SL) 7€

GREEN VEGETABLES

SALADE VERTE (V, SG, SL) 6€

GREEN SALAD

M E N U E N F A N T 16€

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

PÂTES À LA SAUCE TOMATE (V)

PASTA & TOMATO SAUCE

BOULE DE GLACE VANILLE, FRAISE OU CHOCOLAT

VANILLA, STRAWBERRY OR CHOCOLATE ICE CREAM

■ 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

PARFAIT AU CHOCOLAT BLANC (V) 12€

MOUSSE GLACÉE AU CHOCOLAT BLANC CARAMÉLISÉ

ÉCLATS COOKIES DOUBLE CHOCOLAT – GLACE VANILLE

ICED CARAMELIZED WHITE CHOCOLATE MOUSSE – DOUBLE CHOCOLATE CHIP COOKIE

VANILLA ICE CREAM

CHEESECAKE POMMES CANNELLE (V) 12€

SABLÉ AU CINNAMON BUN – POMMES CARAMÉLISÉES – GLACE À LA FAISSELLE

CARAMELIZED APPLE CINNAMON BUN CHEESECAKE – FAISSELLE ICE CREAM

BROWNIE SUNDAE (V,N,*) 13€

BROWNIE AUX AMANDES – GLACE VANILLE & CHOCOLAT – COULIS CHOCOLAT – CHANTILLY

ALMOND BROWNIE – VANILLA & CHOCOLATE ICE CREAM –CHOCOLATE SAUCE –CHANTILLY

CAFÉ GOURMAND (N) 14€

L'ENSEMBLE DE NOS DÉSSERTS EN VERSION DEGUSTATION,

SERVIS AVEC LA BOISSON CHAUDE DE VOTRE CHOIX

ALL OUR DESSERTS IN TASTING SIZE, SERVED WITH YOUR CHOICE OF HOT BEVERAGE

À PARTAGER LE GRAND CAFÉ GOURMAND (N) 22€

UNE VERSION GÉNÉREUSE À SAVOURER À DEUX

A GENEROUS VERSION MADE FOR TWO

PLANCHE DE FROMAGE (V, *) 15€

UNE SÉLECTION DE FROMAGES LOCAUX SERVIS AVEC UN PAIN ARTISANAL GRILLÉ

D E S S E R T S G L A C É S

AFFOGATO MARTINI (V,N) 12€

GLACE VANILLE – LIQUEUR DE CAFÉ PATRON XO – ESPRESSO – ASSORTIMENT DE NOIX

EL PRESIDENTE CALIENTE (V, SG) 12€

GLACE RHUM RAISIN – RHUM ZACAPA 23 ANOS RESERVA – ESPRESSO

LE COLONEL SAUNDERS (VG, SG, SL) 12€

SORBET CITRON – VODKA BELVEDERE MÛRE & CITRONNELLE

BOULE DE GLACE ARTISANALE (V) 4€

ARTISANAL ICE CREAM

B O I S S O N S

B I È R E S

LES BIÈRES PRESSIONS :

PERONI

25 CL / 50 CL / 2 L

5.00€ / 9.50€ / 34.00€

ST STEFANUS

5.50€ / 10.50€

LAPIN BLEU PALE ALE

6.00€ / 11.00€

NOTRE PROPRE BIÈRE! BRASSÉE À BOURG ST MAURICE PAR LA BRASSERIE DU PETIT ST. BERNARD

BLANCHE, SAPAUDIA BREWING CO

6.00€ / 11.00€

CORNISH ORCHARDS CIDRE

5.50€ / 10.50€

LES BIÈRES BOUTEILLES 33CL :

LA CHOUFFE

10.00€

DESPERADOS

9.00€

CORONA

9.00€

MORT SUBITE BLANCHE

10.00€

GUINNESS 50CL

10.50€

SAPAUDIA KRUSH (SANS GLUTEN)44CL

10.50€

C O C K T A I L S

APÉROL SPRITZ

14.00€

ST-GERMAIN SPRITZ

16.00€

HUGO SPRITZ

16.00€

LIQUEUR ST-GERMAIN, MENTHE FRAÎCHE JUS DE CITRON, PROSECCO, EAU GAZEUSE

TERRASSE SPRITZ

16.00€

TANQUERAY GIN, CRÈME DE MÛRE, JUS DE CITRON & TONIC À LA FLEUR DE SUREAU

LIMONCELLO SPRITZ

14.00€

LIMONCELLO, JUS DE CITRON, PROSECCO, EAU GAZEUSE

ITALICUS SPRITZ

14.00€

ITALICUS (LIQUEUR DE BERGAMOTTE), PROSECCO, EAU GAZEUSE

PIMMS

14.00€

LIQUEUR DE GIN AUX FRUITES ROUGES, FRUITS FRAIS, MENTHE, CONCOMBRE & LIMONADE

S A N S A L C O O L

FRAMBOISE LIBERTINE

8.00€

SIROP DE FRAMBOISE, ROSE, LAVANDE, CITRON VERT, EAU GAZEUSE

PEACH PRINCESS

8.00€

SIROP DE PÊCHE, JUS D'ORANGE, CITRON VERT, LIMONADE, EAU GAZEUSE

BASIL & CO

9.00€

SIROP DE BASILIC MAISON, CONCOMBRE, CITRON, EAU GAZEUSE

LAVENDER SOUR

10.00€

GIN TANQUERAY 0.0%, CITRON, SIROP DE LAVANDE, AQUAFABA

BIÈRE NEW ENGLAND IPA 33CL - VANDERSTREEK (PAYS-BAS) 0,30% ALC.

9.00€

SPRITZ SANS-ALCOOL CORDINO

9.00€

GUINNESS 0.0% 50CL

10.50€

B O I S S O N S F R A Î C H E S

SODAS 33CL

5.00€

COCA, COCA ZÉRO, SPRITE, FANTA, SCHWEPPES AGRUMES, FANTA, FUZE TEA 25CL

ORANGINA 25CL

5.50€

FEVER TREE 20CL

6.00€

GINGER BEER, TONIC, TONIC LIGHT, MÉDITERRANÉEN, ELDERFLOWER

JUS DE FRUITS GRANINI 25CL

5.50€

KOMBUCHA 33CL - GINGEMBRE & CITRON

7.50€

PERRIER 33CL

5.50€

EVIAN 1L

6.50€

SAN PELLEGRINO 1L

7.50€