




Pour commencer

à partager ou à garder jalousement pour soi


**Médailon de foie gras maison & chutney de poire**  **24€**  
Home-made foie gras and pear chutney


**Oeuf parfait du Lodge Grill** **13€**  
Soft poached egg parfait on morel sauce


**Velouté du jour** **10€**  
Velouté of the day


**Os à moelle**  **9€**  
Marrowbone

Pour saliver

**Côte de boeuf Simmental** (≈ 1,2kg • 1 ou 2 personnes)  **110€**  
Prime rib of Simmental beef (approximately 12 kg for 1 or 2 person)

**Magret de canard entier** (≈ 370g)  **35€**  
Whole breast of duck (approximately 370g)

**T-bone de veau** (≈ 350g)  **32€**  
Veal T-bone steak (approximately 350g)

**Côte de cochon fermier** (≈ 400g)  **29€**  
Freerange Pork Chop (approximately 400g)

**Boite chaude végé au vacherin de Savoie** (≈ 330g) **29€**  
Vegetarian Hot Vacherin de Savoie baked in its box (approximately 330g)

Pour accompagner  
choix d'une garniture maison

**Ecrasé de pommes de terre au beurre demi-sel**  
Mashed potatoes with lightly salted butter

**Mac & cheese à la Raclette de Savoie**  
Macaroni and cheese with Raclette cheese from Savoie

choix d'une sauce maison

**Sauce au poivre vert, puissante et corsée**  
Green pepper sauce, strong and full-bodied

**Sauce forestière, délicate et gourmande**  
Delicate and delicious mushroom sauce

**Sauce chimichurri, relevée et on en redemande !**  
Chimichurri sauce, spicy and addictive!

**Beurre maître d'hôtel**  
Maître d'hôtel butter

Pour les adeptes



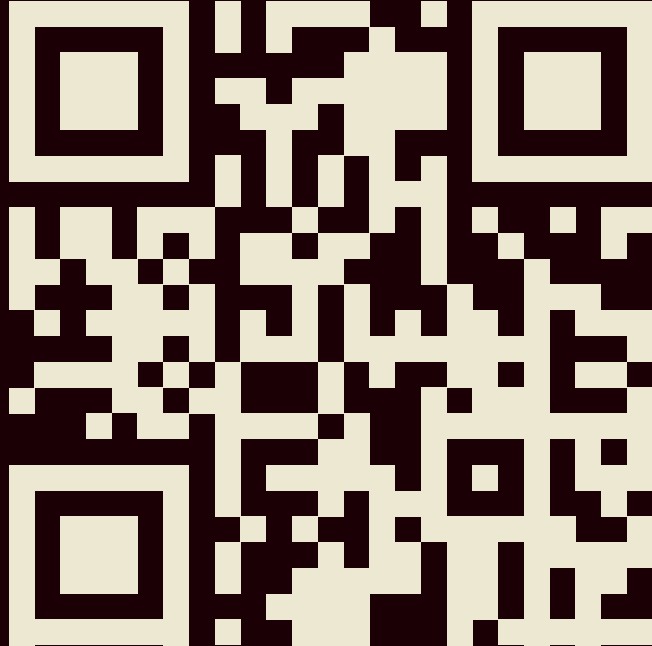
**Supplément truffe noire fraîche du Périgord 11€**  
Fresh black truffle supplement from Périgord

Pour chavirer

**Tout comme une tatin** **11€**  
Tatin apple pie

**Crème caramel renversée au Grand Marnier** **10€**  
Crème Caramel with Grand Marnier

**Mousse au chocolat noir Valrhona** **10€**  
Chocolate mousse made with Valrhona dark chocolate



Boissons

## EAUX & SOFTS

**Nectar Patrick Font : abricot, orange, pêche** <sup>25cl</sup> **6.5€**  
**Coca-Cola** <sup>33cl</sup> **5€**  
**Badoit rouge** <sup>33cl</sup> **5€**  
**Eau minérale Thonon** <sup>75cl</sup> **7€**  
**Eau gazeuse Châteldon** <sup>75cl</sup> **8€**

## BIÈRES

**Bière blanche 1664** <sup>33cl</sup> **8€**  
**Bière blonde 1664** <sup>25cl</sup> **5€**

## LIQUEURS <sup>5CL</sup>

**Chartreuse verte VEP** **24€**  
**Chartreuse 9<sup>ème</sup> Centenaire** **16€**  
**Chartreuse jaune MOF** **13€**  
**Chartreuse verte** **11€**  
**Génépi maison Routin** **8€**  
**Limoncello Scogliera** **8€**

## RHUMS <sup>5CL</sup>

**Roble Viejo Ultra Anejo** **14€**  
**Anne Bonny Spiced Rhum** **10€**

## WHISKIES <sup>5CL</sup>

**Lagavulin 16** **16€**  
**Nikka From The Barrel** **13€**

## COGNAC <sup>5CL</sup>

**Patte blanche VSOP** **15€**

## BOISSONS CHAUDES

**Infusion • Thé** **6€**  
**Double espresso** **4.5€**  
**Expresso** **2.5€**  
**Allongé** **2.5€**

Large choix de vins à découvrir à la carte !