



Pour commencer

à partager ou à garder jalousement pour soi

Médaillon 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€

Free-range Pork Chop (approximately 400g)

Boîte 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

Tatin apple pie

11€

Crème caramel renversée au Grand Marnier

Crème Caramel with Grand Marnier

10€

Mousse au chocolat noir Valrhona

Chocolate mousse made with Valrhona dark chocolate

10€



Boissons

EAUX & SOFTS

Nectar Patrick Font : abricot, orange, pêche 25cl 6.5€

Coca-Cola 33cl 5€

Badoit rouge 33cl 5€

Eau minérale Thonon 75cl 7€

Eau gazeuse Châteldon 75cl 8€

BIÈRES

Bière blanche 1664 33cl 8€

Bière blonde 1664 25cl 5€

LIQUEURS 5cl

Chartreuse verte VEP 24€

Chartreuse 9ème Centenaire 16€

Chartreuse jaune MOF 13€

Chartreuse verte 11€

Génépi maison Routin 8€

Limoncello Scogliera 8€

RHUMS 5cl

Roble Viejo Ultra Añejo 14€

Anne Bonny Spiced Rhum 10€

WHISKIES 5cl

Lagavulin 16 16€

Nikka From The Barrel 13€

COGNAC 5cl

Patte blanche VSOP 15€

BOISSONS CHAUDES

Infusion • Thé 6€

Double expresso 4.5€

Expresso 2.5€

Allongé 2.5€

Large choix de vins à découvrir à la carte !