

CARTE DES METS

ENTREES

Saint Marcellin rôti <i>st Marcellin, salade d'endives aux noix de Grenoble</i>	8,50€
Œuf meurette <i>sauce aux champignons & vin rouge, œuf poché, fines herbes</i>	10€
Gravlax de truite <i>compoté d'oignons blancs & figues, tartine grillée</i>	11,50€
Tartare de bœuf <i>échalotes, fines herbes, jaune d'œuf</i>	12€
Crème de potimarron <i>potimarron, crème fouettée, lard fumé grillé</i>	8,50€

PLATS

Burger du Lodge, <i>bun brioché, gouda, steak haché façon bouchère, sauce burger maison, toast de Pdt,</i>	19€
Souris d'agneau <i>sauce myrtilles, compoté de figues, potimarron rôti</i>	17€
Pièce du boucher <i>pièce selon arrivage 300g, frites maison, salade verte, sauce aux champignons</i>	28€
Filet de lotte <i>sauce au beurre & câpres, écrasé de Pdt, légumes poêlés</i>	25€
Mignon de porc, <i>sauce au poivre blanc, pdt rôties, légumes et salade</i>	19,50€
Suprême de pintade IGP <i>sauce aux morilles, gratin de pdt de potimarron, légumes poêlés</i>	22€

NOS SUGGESTIONS

Fondue Moitié/moitié	56€/ 2pers
La côte de bœuf 1kg <i>trio de sauces, salade verte, pommes frites ou mitrailles</i>	60€/kg

DESSERTS

Tiramisu du Lodge <i>crème de marron d'Ardèche</i>	8€
Poires au vin <i>poires de Savoie, vin rouge, glace génépi, graines de sésame</i>	8€
Ile flottante	8€
Tarte tatin	9€
Crème brûlée pistache <i>génépi, pistache concassées</i>	8€
Coupe de glace (voir carte)	