

**Brasserie – Restaurant**

**… Les Entrées Chaudes et Froides …**

**La Planche de Charcuterie** accompagnée d’Olives et Fromage **11.00**

**L’Assiette de Tapas du Lodge pour 2cts** **18.00**

**Le Carpaccio de Bœuf** Roquette, Parmesan,Tomates Confites **14.00**

**La Poêlée de Scampis** Crème d’Ail ou Diabolique **17.00**

**Les Fondus au Fromage de Chimay** Sirop d’Aubel **14.00**

**Le Tartare de Bœuf à l’Italienne** Tartufata, Parmesan… **14.00**

**Croquette de Ris de Veau,** Asperges Verte et Coulis d’Herbes 1 Pc **14.00**

**Croquettes de Ris de Veau,** Asperges Verte et Coulis d’Herbes2 Pcs **18.00**

**Croquette de Crevettes** 1 Pc **14.00**

**Croquettes de Crevettes** 2 Pcs **18.00**

**… Les Plats Brasserie …**

 « Les Poissons »

**Trio de Solettes** Meunières, Pommes Frites **29.00**

**La Truite** Rôtie au Beurre et Fines Herbes, PdT Grenailles **19.50**

**Dos de Cabillaud en Papillote,** Asperges Blanches et Vertes,Huile Yuzu  **24.00**

 « Les Salades »

**La Scampis** Déglacée au Vinaigre de Cidre et Jus de Pommes **17.00**

**La Végétarienne** Pickels de Légumes, Mélange de Baies Séchées, Asperges **15.00**

**La Tomate Crevettes** La Tomate Mondée aux Crevettes Grises,

Crudités de Saison « Servie de Avril à Octobre » **22.00**

 **22.00**

 « Les Pâtes Artisanales de la Maison « Le Mil’Pat »

**Les Réginettes aux Scampis**  Coulis de Tomates Ail et Crème **17.50**

**Le Spaghetti Carbonara** Lard légèrementFumé et Salé et Crème **15.00**

**La Penne Végétarienne**  Pesto, Caviar d’ Aubergine, Parmesan **15.00**

 « L’Atelier de Marguerite »

**Les Boulettes** Sauce Tomate Maison, P.Frites **15.00**

**Les Boulets** Sauce Liégeoise, P.Frites **16.00**

 « Les Viandes »

**Le Vol au Vent Maison** Quenelles de Volaille, Champignons **16.50**

**Le Tartare de Bœuf Préparé** Assaisonné par Nos Soins **18.00**

**Le Tartare de Bœuf à l’Italienne** Tartufata, Parmesan… **20.00**

**Pavé de Bœuf**  Angus **21.00**

**Magret de Canard** Sauce Poivre, Gratin Dauphinois Maison **24.50**

**Ris de Veau de Cœur** Asperges Vertes Grillées, Tagliatelles Verde **32.00**

**Les Rognons de Veau** Crème de Moutarde Bister **19.50**

**Le Jambonneau** Cuit à l’Ancienne **PQA**, Pané à la Bister, Sauce Béarnaise **20.00**

**Le** **Lodge Burger**  Viande Pur Bœuf, Cheddar, Tomate, Oignon Rouge, Bacon **17.00**

**« Nos Accompagnements en Supplément »**

Sauces Maison : Poivre Vert – Champignons – Béarnaise **3.00**

Sauces froides : Mayonnaise – Moutarde – Ketchup **0.50**

Frites ou Pommes de Terre Grenailles **1.00**

Gratin Dauphinois **3.00**

**Nos Frites de la Ferme Hypacie à Spy sont cuites à la Graisse de Bœuf**

**… Pour les Bambins …**

**Penne Carbonara 8.00**

**Boulette Tomate, Frites 8.00**

**Le Steak Haché, Frites, Salade 10.00**

**… Les Desserts Réalisés dans notre Atelier…**

« Nos Glaces »

Assiette **« Dame Blanche »** **9.00**

Assiette **« Dame Blanche » Enfant** **6.00**

Assiette **« Dame Noire »** **9.00**

Assiette **« Sorbet »** **10.00**

Assiette **« Brésilienne »** **9.00**

Assiette **« Le Colonel »** 2 Boules de Sorbet Citron et Vodka **10.00**

 « Nos Crêpes »

Crêpes **« Sucres ou Cassonade »** **6.00**

Crêpes **« Mikado »**  **8.00**

Crêpes **« Wépion » 9.00**

 « Nos Gaufres »

Gaufre **« Sucre »**  **6.00**

Gaufre **« Chantilly »** **7.00**

Gaufre **« Mikado »** **8.00**

Gaufre **« Wépion »** **9.00**

 « Nos Desserts Maison »

**Pomme** **Tatin**  Biscuit Sablé,Glace Vanille et Chantilly **9.00**

**Crème Brûlée** **8.00**

**Mousse au Chocolat Maison**  Crème Fraîche **8.00**

**Le Moelleux au Chocolat** Glace Vanille **9.00**

**La Fraise Melba** **9.00**