

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 Crevettes	16.00
La Salade Mozzarella Di Buffala	
« Comptée de Tomates Cerises, Roquette, Grana Padana 12 Mois, Coulis Balsamique »	19.00

... 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	22.00
Salade du Lodge Jambon Serrano, Mozzarella, Tomates Confites	19.00
La Salade Mozzarella Di Buffala , Comptée de Tomates Cerises, Roquette, Grana Padana 12 Mois, Coulis Balsamique	19.00

« 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 légèrement Fumé 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
Cœur d'Entrecôte Irlandaise BLACK / ANGUS	28.00

« 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
Le Gourmand « Assortiment de Mini Desserts »	9.00