

... 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 Foie Gras Maison Confit de Figs, Toast Brioché, Pickles d'Oignons	18.00
Les Noix de St Jacques autour de la Courge	18.00
Le Saumon Mariné (Gravelax) Guacamole et Potiron Epicé	17.00
La Poêlée de Scampis Crème d'Ail ou Diabolique	17.00
Le Tartare de Bœuf à l'Italienne Tartufata, Parmesan...	16.00
Falafels, Brochettes de Légumes Marinés, Guacamole Epicé	16.00
Croquettes de Crevettes	16.00
Les Fondus au Fromage de Chimay Sirop d'Aubel	14.00

Plat 24.00

... 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, Epinards Beurrés, Purée de PDT Sauce Vin Blanc	28.00
Croquettes de Crevettes (3pcs)	26.00

Les Salades

Falafel Brochettes de Légumes Marinés, Guacamole Epicé	16.00
Scampis Epicés Mayonnaise au Curry, Légumes Marinés, Pommes Granny	17.00
La Terre Mer Foie Gras, Saumon Mariné, Falafel, Légumes Marinés	18.00

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	24.50
Les Rognons de Veau Crème de Moutarde Bister	19.50
Le Jambonneau à l'Ancienne PQA, Pané à la Bister, Sauce Béarnaise	20.00
Le Lodge Burger Viande Pur Bœuf, Cheddar, Tomate, Oignon Rouge, Lard	17.00
Chicons Gratin « Chicons Pleine Terre » Jambon Cuit PQA , Pommes Purée	16.50
Noisettes de Filet de Cerf Chicons Braisés, Potimarrons Rôtis	28.00
Civet de Marcassin Oignons Grelots, Champignons des Bois, Croquettes de PDT	26.00

« Nos Accompagnements en Supplément »

Sauces Maison : Poivre Vert – Champignons – Béarnaise	3.00
Sauces froides : Mayonnaise Maison – Moutarde – Ketchup	0.50
Frites ou Pommes de Terre Grenailles	1.00
Gratin Dauphinois ou Croquettes de PDT Maison	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
Steak Haché, Frites, Salade, Ketchup	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

Nos Gaufres

Gaufre « Sucre »	6.00
Gaufre « Chantilly »	7.00
Gaufre « Mikado »	8.00

Nos Desserts Maison

Pomme Tatin Biscuit Sablé, Glace Vanille et Chantilly	9.00
Crème Brûlée	8.00
Mousse au Chocolat Crème Fraîche	8.00
Poire Pochée Crumble Noisettes Amandes, Caramel Beurre Salé	9.00
Le Pain Perdu Brioché au Spéculoos Glace Vanille	9.00
Le Gourmand (Assortiment mini desserts)	9.00