

... 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 aux Chicons Pancetta	18.00
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 et sa Bisque, sauce Rouille	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
Filet de Bar Bisque de Crevettes, Crevettes Grises, Poireaux	28.00
Croquettes de Crevettes et sa Bisque, Sauce Rouille	26.00

Les Salades

Falafel Brochettes de Légumes Marinés, Guacamole Epicé	16.00
Scampis Epicés Mayonnaise au Curry, Légumes Marinés, Pommes Granny	17.00
Camembert, Pommes Confités Caramélisées, Bœuf Charolais affiné puis séché	21.00

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
Entrecôte De bœuf Angus ou Herford (Selon Arrivage)	29.00
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
Gigotin d'Agneau comme une Tajine, Pdt, Oignons, Ail Noir, Carotte, Citron Confit	26.50
Onglet de Bœuf, Echalotes Rôties, Réduction au Vin Rouge	22.00

« 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
Moelleux au Chocolat crème Anglaises Glace vanille	9.00
Le Gourmand (Assortiment mini desserts)	9.00