

... Les Entrées Chaudes et

Froides ...

L'Assiette de Tapas du Lodge « 2cts »	18.00
La Poêlée de Scampis Crème d'Ail ou Diabolique	18.00
Le Tartare de Bœuf à l'Italienne Tartufata, Parmesan...	16.00
Carpaccio de Bœuf Copeaux de Parmesan, Tomates Confites ...	16.00
Croquettes de Crevettes et sa Bisque, Sauce Rouille	16.00
Cervelle de Veau Meunière Toast au Beurre, Croquettes de Choux Fleur	14.00
Foie Gras Poêlé Pain Perdu Oignons et Lard, Confiture de Figs au Balsamique	18.00
Noix de St Jacques Façon Meurette Pinot Noir de la Maison Meyer, Lard PQA	20.00
Les Fondus au Fromage de Chimay Salade au Parmesan	14.00
	Plat 24.00

... Les Plats Brasserie ...

Les Poissons

Trio de Solettes Meunières, Pommes Frites	32.00
La Truite Rôtie au Beurre et Fines Herbes, PdT Grenailles	19.50
Croquettes de Crevettes et sa Bisque, Sauce Rouille	26.00
Le Filet de Daurade Chicons, Courge, Purée de Pdt	28.00
Noix de St Jacques Façon Meurette Pinot Noir de la Maison Meyer, Lard PQA	36.00

Les Salades

Falafel Brochettes de Légumes Marinés, Guacamole Tapenade Potiron-Chèvre	16.00
Scampis Epicés Mayonnaise au Curry, Légumes Marinés, Pommes Granny	19.00
Bistrot Fromage de Chimay affiné à la bleue, Boulettes Rôties, Moutarde Bister	19.00
Carpaccio de Bœuf Copeaux de Parmesan, Tomates Confites ...	Entrée 16.00
	Plat 21.00

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

Les Réginettes aux Scampis Coulis de Tomates Ail et Crème	18.00
Le Spaghetti Carbonara Lard légèrement Fumé et Salé et Crème	17.00
La Penne Végétarienne Tomates, Pesto, Caviar d'Aubergine, Parmesan	17.00
Lasagne aux Légumes Marinés et Grillés (Courgettes, Tomates, Aubergines,....)	17.00
Radiator Volaille Label Rouge Cuit à Basse Température, Poêlée de Girolles	28.00

Boucherie « Roland et Fils »

Les Boulettes Sauce Tomate Maison, P.Frites	16.00
Les Boulets Sauce Liégeoise, P.Frites	16.00

Les Viandes

Le Vol au Vent Maison Quenelles de Volaille, Champignons	17.00
Le Tartare de Bœuf Préparé Assaisonné par nos Soins	18.00
Le Tartare de Bœuf à l'Italienne Tartufata, Parmesan, Roquette...	20.00
Pavé de Bœuf Herford	23.00
Entrecôte de Bœuf Herford	32.00
Magret de Canard Sauce Poivre, Gratin Dauphinois	28.00
Les Rognons de Veau Crème de Moutarde Bister	20.00
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
Ris de Veau Crème de Girolles, Croûtons à l'Ail et Fines Herbes, Croquettes de Pdt, Chiconnettes Braisées	36.00
Parmentier Autour de la Courge , Bintjes en rosace Servi en Cocotte « Végétarien »	19.00
Filet Pur de Biche Crème de Girolles et Poêlée de Lard, Champignons, Oignons et Gratin Dauphinois	32.00
Civet de Marcassin à la Houppé Chicons Braisés, Champignons des Bois, Airelles et Croquettes de PdT	28.00

« 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	10.00
Boulette Tomate, Frites « 1 Pièce »	10.00
Steak Haché, Frites, Salade, Ketchup	10.00

... Les Desserts Faits Maison ...

Nos Glaces

Assiette « Dame Blanche »	9.00
Assiette « Dame Blanche ou Noire » 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

Crème Brûlée	8.00
Mousse au Chocolat Crème Fraîche	8.00
Le Gourmand « Assortiment mini desserts »	9.00
Le Brookie « Cookie – Brownie »	
Glace Bourbon Vanille et Crème Chantilly	10.00
Moelleux au chocolat Cœur Coulant Chocolat, Glace Vanille	10.00
Pain Perdu Brioché pur Beurre	
Pommes Confites et Caramel Beurre Salé, Glace Caramel Craquant	10.00
La Pomme Confite Façon Tatin Biscuit Lodge, Glace Vanille	10.00
Crème de Mascarpone Praliné Biscuit Amande, Mousseline de Poires	10.00