

... 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
La Terrine de Viande Marinée au vin Rouge, Chutney de Mangue	16.00
Filet de Rouget Risotto au Parmesan et Chorizo, Ciboulette	18.00
Les Fondus au Fromage de Chimay Salade au Parmesan	14.00

... 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 Panais, Carottes Rôties au Thym, Bisque, Purée de PDT	28.00
Filet de Rouget Risotto au Parmesan et Chorizo, Ciboulette	28.00

Les Salades

Falafel Brochettes de Légumes Marinés	16.00
La César Filet de Volaille Jaune cuit Basse Température, Sauce César, Croutons...	19.00
Scampis Epicés Mayonnaise au Curry, Légumes Marinés, Pommes Granny	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

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	34.00
Magret de Canard Sauce Poivre, Gratin Dauphinois	28.00
Les Rognons de Veau Crème de Moutarde Bister	22.00
Le Jambonneau à l'Ancienne PQA, Pané à la Bister, Sauce Béarnaise	20.00
Le Burger Périgourdin Tartufata, Foie Gras Poêlé, Confit de Figues...	28.00
Le Lodge Burger Viande Pur Bœuf, Cheddar, Tomate, Oignon Rouge, Lard	17.00
La Choucroute 5 Viandes Purée de Pdts	27.00
Langue de Bœuf	
Etuvée de Choux au Lard Fumé, Cromesquis de Ris de Veau, Purée de PDT	25.00
Gratin de Pâtes aux Chicons Fromage de Chimay et Jambon PQA en Cocotte	22.00
Filet Pur de Porc PQA	
Cuit Basse Température, Risotto au Chorizo, Panais, Carottes Rôties au Thym	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	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 Maxi Brownies Tiède Chocolat Caramel Noisettes	11.00
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