

... Les Entrées ...

L'Assiette de Tapas du Lodge « 2cts »	20.00
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
Les Fondus au Fromage de Chimay Salade au Parmesan	14.00
Noix de st Jacques effilochée de Joue de Porc aux Légumes	22.00
Ris de Veau de Cœur Crème de Morilles, Pleurotes	24.00
Asperges à la Flamande	19.00
Asperges, Saumon Mariné, Vinaigrette Garriguette	19.00

... 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
Dos de Cabillaud Légumes Racines, Crème Andalouse, Purée de PDT	28.00

Les Salades

Falafel Brochettes de Légumes Marinés, Guacamole, Légumes Pickels	16.00
La César Filet de Volaille Jaune cuit Basse Température, Sauce César, Croûtons...	19.00
Scampis Epicés Mayonnaise au Curry, Légumes Marinés, Pommes Granny	19.00
Carpaccio de Bœuf Copeaux de Parmesan, Tomates Confites ...	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

Les Viandes

Côte à l'Os Irlandaise « 2 couverts » Sauce au Choix	60.00
Les Boulettes « Viande de la Boucherie Roland et Fils »	
Sauce Tomate ou Liégeoise P. Frites	17.00
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
Les Joes de Porc à la Houppe comme une Carbonade, Croquettes de PDT	26.00
Le Cassoulet Maison Saucisse de Morteaux et de Toulouse, Cuisse de Canard Confitée à Basse Température	29.00
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
Ris de Veau de Cœur	
Crème de Morilles et Pleurotes, Croquette de Coquille à la Tartufata	38.00
« 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
Filet de Volaille, Frites, Salade	10.00

Allergènes :

**Désirez-vous des renseignements sur la présence des allergènes et de nos produits ?
Nous attirons votre attention sur le fait que la composition de nos produits peut
changer.**

... 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 « Sucre 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 Brownie Tiède Chocolat Caramel Noisettes	11.00
Feuilleté Caramélisé	
Chiboust, Ananas et Mangue Caramélisé Sorbet Passion	11.00
Moelleux au chocolat Cœur Coulant Chocolat, Glace Vanille	10.00
Pain Perdu Brioché Pur Beurre	
Poire Confite et Caramel Beurre Salé, Glace Vanille	11.00
La Pomme Confite Façon Tatin Biscuit Lodge, Glace Vanille	10.00