

... 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	18.00
Les Fondus au Fromage de Chimay Salade au Parmesan	14.00
Asperges à la Flamande	19.00
Tartare d'Asperges et Saumon Mariné Vinaigrette Garriguetta	19.00

... Les Plats Brasserie ...

Les Poissons

Trio de Solettes Meunière, Pommes Frites	32.00
La Truite Rôtie au Beurre et Fines Herbes, PdT Grenailles	22.00
Croquettes de Crevettes et sa Bisque, Sauce Rouille	26.00
Dos de Cabillaud Crème de Patate Douce, Oignons Caramélisés, Sauce Vierge	28.00

Les Salades

Falafel Brochettes de Légumes Marinés, Guacamole, Légumes Pickels	18.00
La César Filet de Volaille Jaune cuit Basse Température, Sauce César, Croûtons...	21.00
Scampis Epicés Mayonnaise au Curry, Légumes Marinés, Pommes Granny	21.00
Salade sans Salade Tomates Mondées Légumes Mariné, Haricots Verts, Guacamole, Œuf Cuit Dur, Copeaux et Tuiles de Parmesan, Jambon Serrano	21.00
Asperges et Saumon Mariné Légumes Pickels, Croûtons...	22.00
Carpaccio de Bœuf Copeaux de Parmesan, Tomates Confites ...	21.00
Tomates Crevettes Grises Mayonnaise Maison et Ciboulettes	28.00

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

Les Réginettes aux Scampis Coulis de Tomates Ail et Crème	21.00
Le Spaghetti Carbonara Lard légèrement Fumé, Salé et Crème	18.00
La Penne Végétarienne Tomates, Pesto, Caviar d'Aubergine, Parmesan	18.00
Filets de Volaille des Landes Tagliatelles Pesto d'Ail des Ours, Haricots Verts	21.00

Les Viandes

Les Boulettes « Viande de la Boucherie Roland et Fils »	
Sauce Tomate ou Liégeoise P. Frites	18.00
Le Vol au Vent Maison Quenelles de Volaille, Champignons	18.00
Le Tartare de Bœuf Préparé Assaisonné par nos Soins	20.00
Le Tartare de Bœuf à l'Italienne Tartufata, Parmesan, Roquette...	22.00
Pavé de Bœuf Herford	24.00
Entrecôte de Bœuf Herford	34.00
Onglet de Bœuf Race Rouge des Famenne Fondue d'Echalottes, Jus Corsé au Thym, Croquettes Maison	26.00
L'Assiettes Pur Bœuf « Entrecôte, Filet Mignon, Onglet »	
Fondue d'Echalottes, Jus Corsé au Thym, Croquettes Maison	34.00
Magret de Canard du Sud-Ouest 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	21.00
Le Burger Périgourdin Tartufata, Foie Gras Poêlé, Confit de Figues...	28.00
Le Burger Américain « A la Viande Ultra Fondante Pulled Pork »	
Peperonccini comme une Sauce, Oignon Pickles et Sucrine	22.00
Le Lodge Burger Viande Pur Bœuf, Cheddar, Tomate, Oignon Rouge, Lard	18.00
Les Joues de Porc à la Houpe comme une Carbonade, Croquettes de PDT	26.00
Secreto de Porc PQA Purée d'Oignons Caramélisés à l'Ail Noir, Patates Douces, Haricots Verts, Huiles Vierges	24.00
Filet de Volaille des Landes , Tagliatelles, Pesto d'Ail des Ours, Haricots Verts	21.00
« Nos Accompagnements en Supplément »	
Sauces Maison : Poivre Vert – Champignons – Béarnaise	3.50
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
Boite à Emporter	1.00

Nos Frites de la Ferme Hypacie à Spy sont cuites à la Graisse de Bœuf

... Pour les Bambins ...

Penne Carbonara	12.00
Boulette Tomate, Frites « 1 Pièce »	12.00
Steak Haché, Frites, Salade, Ketchup	12.00
Filet de Volaille, Frites, Salade	12.00

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 , Glaces de la Maison Pagotini, ...

Nos Fraises proviennent de Florent Van Coppenolle

(Maisonnette au Bout du Parking du Lodge)

Nos Glaces

Assiette « Dame Blanche »	9.00
Assiette « Dame Blanche ou Noire » Enfant	6.00
Assiette « Dame Noire »	9.00
Assiette « Sorbet » Citron, Framboises, Fruits Frais	10.00
Assiette « Brésilienne »	9.00
Assiette « Le Colonel » 2 Boules de Sorbet Citron et Vodka	10.00
Assiette « La Pistache » 2 Boules Pistaches, 1 Boule Vanille	9.00
Assiette « De Wépion »	
Fraises Fraiches, 1 Boule Vanille et 2 Boules Fraises, Coulis de Fraises	12.00

Nos Crêpes ou Nos Gaufres

« Sucre ou Cassonade »	6.00
« Mikado »	8.00
« Chantilly »	7.00
« Wépion » Fraises fraîches, Coulis Fraises et 1 Boule Fraise	12.00

Nos Desserts Maison

Crème Brûlée	9.00
Mousse au Chocolat Crème Fraîche	9.00
Le Gourmand « Assortiment Mini Desserts Maison »	9.00
Moelleux au chocolat Cœur Coulant Chocolat, Glace Vanille	10.00
La Pomme Confite Façon Tatin Biscuit Lodge, Glace Vanille	10.00
Le Sabayon Amaretto Fraises Fraiches Glace Vanille (2 personnes)	25.00
Pain Perdu Brioché Pur Beurre Pommes, Caramel Beurre Salé, Glace Vanille	11.00
L'Assiettes Fraîcheur de Wépion Fraises, Madeleine, Gel de Rhubarbes	12.00
L'Assiette de Fraises de Wépion Coulis de Fraises	10.00