

... 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 Poteaupré, Salade au Parmesan	16.00
Tatin de Tomates Cerises Basilic Mozzarella, Jambon Serrano	17.00

... Les Plats Brasserie ...

Les Poissons

Trio de Solettes Meunière, Pommes Frites	35.00
La Truite Rôtie au Beurre et Fines Herbes, PdT Grenailles	22.00
Croquettes de Crevettes et sa Bisque, Sauce Rouille	26.00
Filets de Rouget	
Ravioles aux Légumes Grillés, Coulis Andaloux, Courgettes Epicées	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 Marinés, Haricots Verts, Guacamole, Œuf Cuit Dur, Copeaux et Tuiles de Parmesan, Jambon Serrano	21.00
Weck de Saumon Mariné Guacamole, Vinaigrette Sésame et Tortillas	24.00
Carpaccio de Bœuf Copeaux de Parmesan, Tomates Confites ...	21.00
Tomate Crevette Grise Mayonnaise Maison et Ciboulette	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, Haricots Verts, Roquette et Parmesan	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
Tagliata de Bœuf Roquette, Parmesan, Tomates, Tagliatelles	28.00
Onglet de Bœuf Race Rouge des Famenne Fondue d'Echalottes, Jus Corsé au Thym	26.00
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 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 Houppé comme une Carbonade à la Flamande	26.00
Secreto de Porc PQA	
Ravioles aux Légumes Grillés, Coulis Andalous, Courgettes Epicées	24.00
Filet de Volaille Jaune	
Tagliatelles, Pesto, Haricots Verts, Roquette et Parmesan	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	3.50
<u>Boite à Emporter</u>	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 ou Dame Noire »	9.00
Assiette « Dame Blanche ou Noire » Enfant	6.00
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

Quand la Panacota rencontre la Pavlova (Fraises, Coulis...)	12.00
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
Pain Perdu Brioché Pur Beurre	
Pommes, Caramel Beurre Salé, Glace Vanille	11.00
L'Assiette de Fraises de Wépion Coulis de Fraises	10.00