

Menu



LES LODGES DU LAC

la quinquette

Bienvenue à la Guinguette des Lodges

Nous vous accueillons à la Guinguette des Lodges de **juin à septembre** pour une parenthèse estivale unique, entre nature, élégance et authenticité.

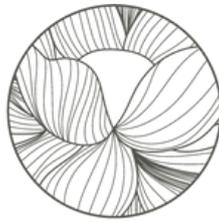
Nous vous invitons à découvrir une cuisine de partage généreuse, sincère et tournée vers l'essentiel.

Inspirée par la richesse des produits frais et de saison, notre cuisine met à l'honneur des saveurs franches et naturelles.

Ici, l'authenticité s'exprime à travers une carte gourmande, portée par l'amour du bon produit et le plaisir du partage.

bon appétit





Formule du midi
Au choix 1 plat + 1 dessert

25€

Plats

Hors formule 24€

TARTARE DE SAUMON AUX AGRUMES

Mesclun de salade et frites

TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE

Mesclun de salade et frites

TOMATES ANCIENNES ET BURRATA À L'HUILE DE PESTO

Chiffonnade de jambon de Savoie
Granité de tomates & frites

TARTINE À LA RICOTTA

Avocat et gravlax de saumon, petite salade

Desserts

Hors formule 8€

GLACES ET SORBETS

TIRAMISU DU MOMENT

COUPE DE FRUITS ROUGES MELBA

SOUFFLÉ CHARTREUSE

Menu

du soir



LES LODGES DU LAC
la quinquette



CARTE DU SOIR

Entrées

à partager ou pas

NOS TAPAS AU FIL DE LA SAISON 12€

OS À MOELLE GRATINÉ À LA BRAISE, ÉCHALOTES CONFITES 12€

TOMATES ANCIENNES ET BURRATA À L'HUILE DE PESTO 18€
Accompagnées de chiffonnade de jambon cru de Savoie et granité de tomates

PLANCHE DE LA GUINGUETTE 22€
Terrine au Beaufort, terrine aux herbes, charcuterie de la maison Rullier

ANTIPASTI DE LÉGUMES, PAIN SARDE, OLIVES DE SICILE, COPEAUX DE PARMESAN 24€ 

PLANCHE DES LODGES 28€
Rillettes de saumon pain toasté, gravlax de saumon, bonbons de st jacques, frites du moment, sauce tartare



CARTE DU SOIR

Plats

Nos viandes et poissons sont cuits
à la braise 🔥

**FREGOLA COMME UN RISOTTO AU
PARMESAN, LÉGUMES GRILLÉS** 🌿 **24€**

RIBS DE COCHON DE CASTILLE 🔥 **28€**
Environ 300g | Accompagnement au choix
| Sauce barbecue maison

PARILLADA DE POISSON 🔥 **30€**
Selon arrivage

PIÈCE DU BOUCHER 🔥 **30€**
Environ 300g | Accompagnement au choix

MAGRET DE CANARD FRANÇAIS 🔥 **30€**
Environ 350g | Accompagnement au choix

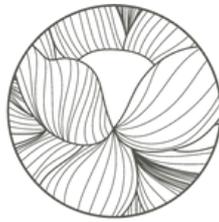
**L'INCONTOURNABLE CÔTE DE BOEUF
ORIGINE FRANCE** 🔥 **85€**
Environ 1.1 Kg | Accompagnement au choix

NOS ACCOMPAGNEMENTS :

Frites maison | Légumes de saison | Pommes grenailles confites à la graisse de canard

NOS SAUCES :

Morilles | Bleu de Yenne | Poivrade



CARTE DU SOIR

Desserts

un peu de gourmandise

FAISSELLE DU PAYS

7€

Accompagnement au choix :
coulis | miel | crème | sucre

SOUPE DE FRUITS FRAIS

9€

SOUFFLÉ GLACÉ À LA CHARTREUSE

9€

TARTE DE SAISON

9€

TIRAMISU DU MOMENT

9€

GLACES DES ALPES

Vanille | Chocolat | Café | Chartreuse
Fraise | Pamplemousse rose | Myrtille
Citron de Sicile | Fruits exotiques

1 BOULE

3€

2 BOULES

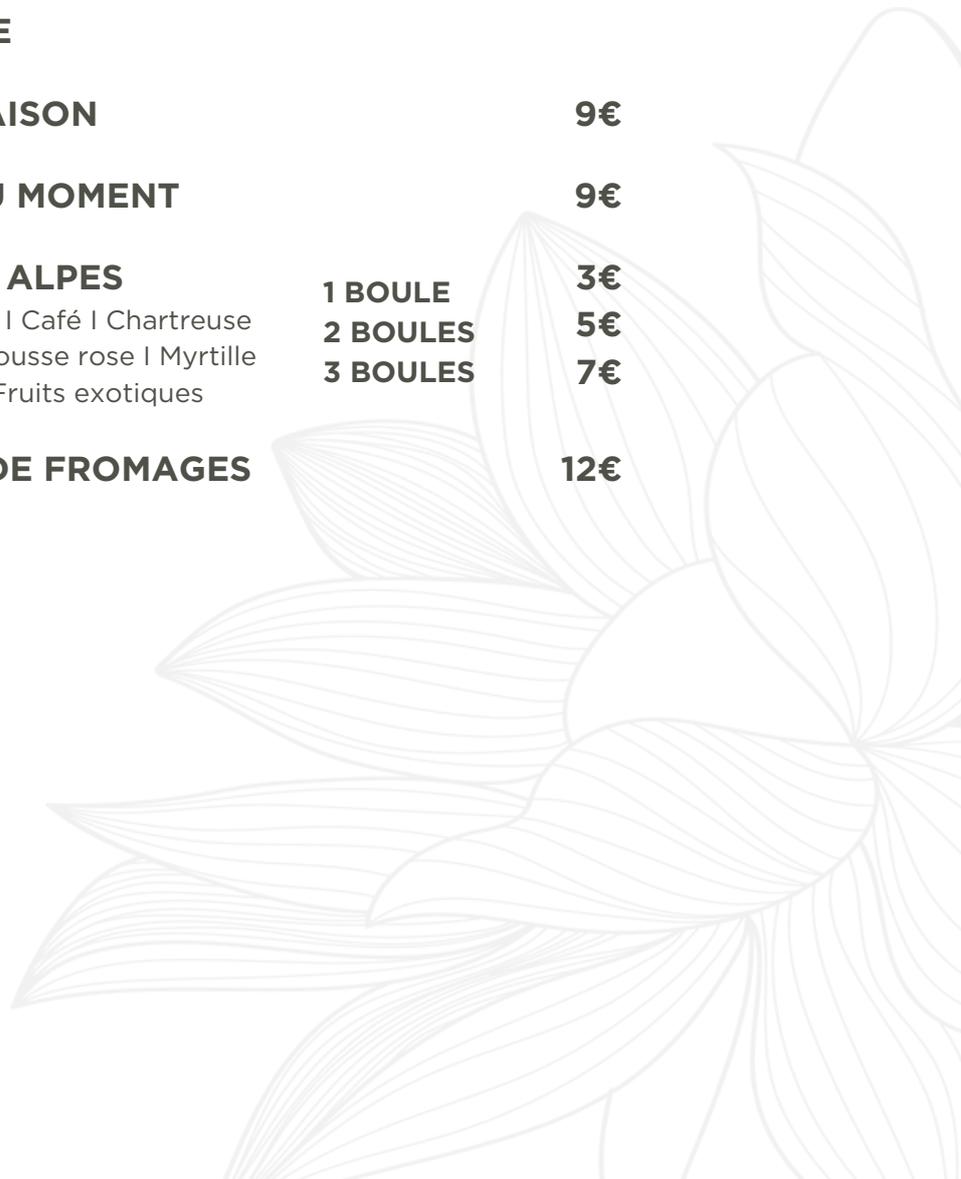
5€

3 BOULES

7€

SÉLECTION DE FROMAGES DE SAVOIE

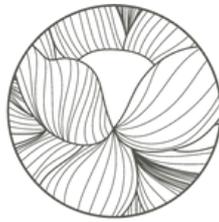
12€



Carte *des boissons*



LES LODGES DU LAC
la quinquette



Boissons

LES SODAS

COCA-COLA	4.00€
COCA-COLA ZÉRO	4.00€
SCHWEPES	4.00€
ORANGINA	4.00€
FUZETEA	4.00€
GINGER BEER	4.00€
LIMONADE	3.00€
SIROP À L'EAU	2.50€
Grenadine Fraise Menthe Citron Pêche Orgeat Cassis	
DIABOLO	3.50€
Grenadine Fraise Menthe Citron Pêche Orgeat Cassis	

LES JUS

PAGO POMME	4.00€
PAGO ORANGE	4.00€
PAGO ABRICOT	4.00€
PAGO ANANAS	4.00€
PAGO TOMATE	4.00€
PAGO FRAISE	4.00€

LES CHAUDS

EXPRESSO	2.50€
RISTRETTO	2.50€
DOUBLE EXPRESSO	3.50€
CAFÉ ALLONGÉ	3.00€
CAFÉ AU LAIT	3.50€
DÉCAFÉINÉ	2.50€
CAPPUCCINO	4.00€
CHOCOLAT CHAUD	4.00€
THÉ	4.00€
TISANE	4.00€
Supplément chantilly	0.50€

LES EAUX

EVIAN	
50CL	3.50€
1L	4.50€
SAN PELLEGRINO	
50CL	4.00€
1L	5.00€
PERRIER	3.50€



Boissons

LES BIÈRES

BLONDES DES CÎMES

25CL	3.50€
50CL	7.00€

BLANCHE DES CÎMES

25CL	3.50€
50CL	7.00€

BIÈRE LA GERBOISE

Blonde Blanche IPA	5.50€
------------------------	-------

PANACHÉ

	3.50€
--	-------

MONACO

	4.00€
--	-------

PICON BIÈRE

	4.00€
--	-------

LES APÉRITIFS

PÉTILLANT DE SAVOIE

	5.00€
--	-------

PROSECCO

	5.00€
--	-------

KIR VIN BLANC

	5.00€
--	-------

Framboise | Cassis | Myrtille
Pêche

KIR PÉTILLANT

	6.00€
--	-------

Framboise | Cassis | Myrtille
Pêche

MARTINI ROSSO

	6.00€
--	-------

MARTINI BIANCO

	6.00€
--	-------

PORTO

	5.00€
--	-------

RICARD

	4.00€
--	-------

LES SPIRITUEUX

WHISKY

Jack Daniel	7.00€
Chivas	8.00€
Yamazakura	10.00€

GIN

Tanqueray	6.00€
Hendrick's	7.00€
Citadelle	8.00€

VODKA

Absolut	6.00€
Zubrowka	8.00€

LES DIGESTIFS

GET 27

	6.00€
--	-------

GET 31

	6.00€
--	-------

GÉNÉPI

	6.00€
--	-------

LIMONCELLO

	6.00€
--	-------

CHARTREUSE

	6.00€
--	-------

DIPLOMATICO

	8.00€
--	-------



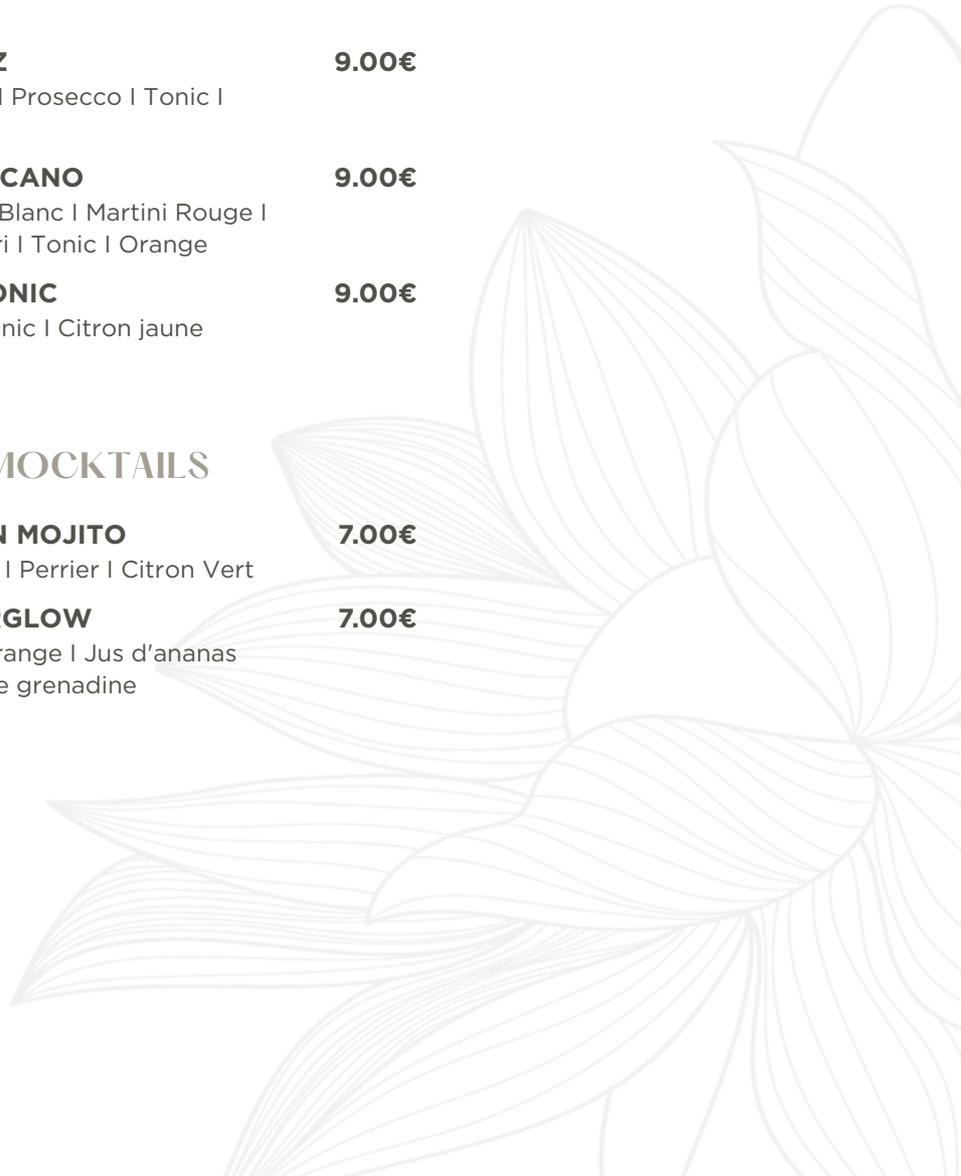
Boissons

LES COCKTAILS

MOJITO	9.00€
Rhum blanc Menthe Perrier Citron Vert	
MOJITO SAVOYARD	9.00€
Génépi Menthe Jus de pomme Citron vert	
MOSCOW MULE	9.00€
Vodka Ginger beer Citron vert	
SPRITZ	9.00€
Apérol Prosecco Tonic Orange	
AMÉRICANO	9.00€
Martini Blanc Martini Rouge Campari Tonic Orange	
GIN TONIC	9.00€
Gin Tonic Citron jaune	

LES MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO	7.00€
Menthe Perrier Citron Vert	
AFTERGLOW	7.00€
Jus d'orange Jus d'ananas Sirop de grenadine	





Vins

les vins au verre

4.50€

ROUGE

CÔTES- DU-RHÔNE
"LE BUISSON DES
GRIVES"

BLANC

UNION EUROPÉENNE
"LE PETIT CANON"

ROSÉ

CÔTES DE PROVENCE
"CAP DES PINS"

les blancs

SAVOIE

AOP APREMONT "VIEILLES
VIGNES" 18.00€

Cave de Chautagne

AOP ROUSSETTE "TERRE DE
VIGNERONS" 22.00€

Cave de Chautagne

AOP CHIGNIN BERGERON 26.00€

Domaine de la Chancelière

CHARDONNAY 28.00€

Domaine la Colombière

RHONE

AOP ST JOSEPH 33.00€

Cave de Saint Désirat

BOURGOGNE

AOP BOURGOGNE 29.00€

"SEPTEMBRE"

E. Delaunay

AOP MEURSAULT 79.00€

Maison Louis Jadot

SUD-OUEST

IGP CÔTES DE GASCOGNE 20.00€

"UBY N°4"

Vignerons d'Uby

MEDITERRANÉE

IGP MEDITERANNEE 19.00€

Villa Lauzade

AOP COTE DE PROVENCE 30.00€

Château Lauzade



Vins

les rouges

SAVOIE

AOP MONDEUSE BIO 24.00€

Domaine de l'Idylle

PINOT NOIR 25.00€

Domaine de la Colombière

CABERNET SAUVIGNON 29.00€

Domaine de la Colombière

BORDEAUX

AOP HAUT MEDOC 23.00€

Château Fonseche

AOP SAINT EMILION 33.00€

Château le Cros

RHONES

AOP CÔTES DU RHÔNE 20.00€

BIO

Domaine de Verquière

AOP CROZES HERMITAGE 33.00€

Domaine Melody

AOP CÔTE ROTIE "LES 79.00€

ESSARTAILLES"

Domaine les vins de Vienne

LOIRE

AOP ST NICOLAS DE 20.00€

BOURGUEUIL

Domaine Mabileau

AOP SAUMUR CHAMPIGNY 20.00€

Domaine les hauts de Sanziers

BEAUJOLAIS

AOP MORGON "TERRE DE 20.00€

SCHISTE"

Olivier Depardon

LANGUEDOC

IGP CÔTES CATALANES 18.00€

"VIEILLES MULE"

Domaine Jeff Carrel

AOP PIC ST LOUP "CUVEE 29.00€

CARRA"

Château Lascaux

ROUSSILLON 18.00€

IGP PAYS D'OC "CÔTE MAS"

Domaine Paul Mas

BOURGOGNE

AOP BOURGOGNE "LES 25.00€

BUISSONNIERS"

Les vigneron de Buxy

SUD-OUEST 18.00€

AOP MADIRAN "MAESTRIA"

Les vigneron de Plaimont

ITALIE

NERO AVOLA "TORRACCINA" 16.00€

Maison Castel



Vins

les rosés

SAVOIE

ROSE DE SAVOIE 26.00€
Domaine La Colombière

RHÔNE

AOP VENTOUX ROSACE 18.00€
Maison Marrenon

PROVENCE

AOP COTE DE PROVENCE 33.00€
Maison Minuty

IGP MEDITERANEE 22.00€
Villa Lauzade

IGP MEDITERANEE 89.00€
Jéroboam
Villa Lauzade

les pétillants

CHAMPAGNE "BRUT CORDON ROUGE" 49.00€
Maison Mumm

CHAMPAGNE GRAND ASSEMBLAGE BRUT 59.00€
Maison Jeeper

CHAMPAGNE BRUT IMPERIAL 69.00€
Maison Moët & Chandon

PROSECCO TREVISO 16.00€
Domaine Edoardo Rota

PÉTILLANT DE SAVOIE 32.00€
Domaine de la Colombière