

Menu



LES LODGES DU LAC

le restaurant

Bienvenue au restaurant des Lodges

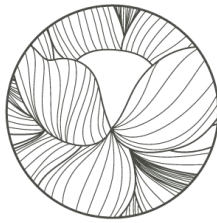
Nous sommes heureux de vous accueillir
aux Lodges du Lac

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. Chaque
plat est pensé pour révéler le meilleur de chaque ingrédient, dans
le respect du goût et du fait maison. Ici, l'authenticité s'exprime à
travers une carte gourmande, portée par l'amour du bon produit et
le plaisir du partage.

bon appétit





Entrées

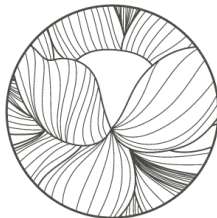
à partager ou pas

OS À MÖELLE	12€
Gratinés à la braise, fleur de sel de Guérande.	
L'INCONTOURNABLE SALADE CÉSAR	16€
LES TARTINABLES	20€
Houmous de betterave, courgettes pesto, tapenade, confit tomates/poivrons.	
CUISSES DE GRENOUILLE EN PERSILLADE	20€
PLANCHE DES LODGES	28€
Cannelloni de saumon fumé aux agrumes, petite friture, gravlax de truite, rillette de sardines.	

12€

Menu enfant

1 sirop + aiguillette de poulet
ou steak haché + frites ou légumes + 1 boule de glace
ou fish pané



Plats

Nos viandes et poissons sont cuits
à la braise 🔥

BURGER VÉGÉTARIEN 20€

BURGER SAVOYARD 22€

Steak haché origine France, sauce burger maison, confit d'oignons, raclette, tomates confites, chips de lard, cornichons, salade.

RIGATONI 24€

Aux morilles et volaille grillée ou légumes.

RIBS DE PORC 28€

Environ 300g | Origine France | Sauce graine de moutarde, miel et piment d'espelette | Accompagnement au choix.

ENTRECÔTE DE BOEUF À LA BRAISE 30€

Environ 300g | Origine France
Accompagnement au choix.

BROCHETTE DE LA MER 30€

Gambas, Saint-Jacques, saumon snacké, sauce coco/curry/mangue.

CÔTE DE BOEUF MATURÉE DE LA MAISON JA 85€

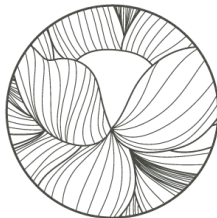
Environ 1.1 Kg | Origine France
Servi avec 3 accompagnements et 2 sauces.

NOS ACCOMPAGNEMENTS :

Frites maison | Légumes de saison | Pommes grenailles

NOS SAUCES :

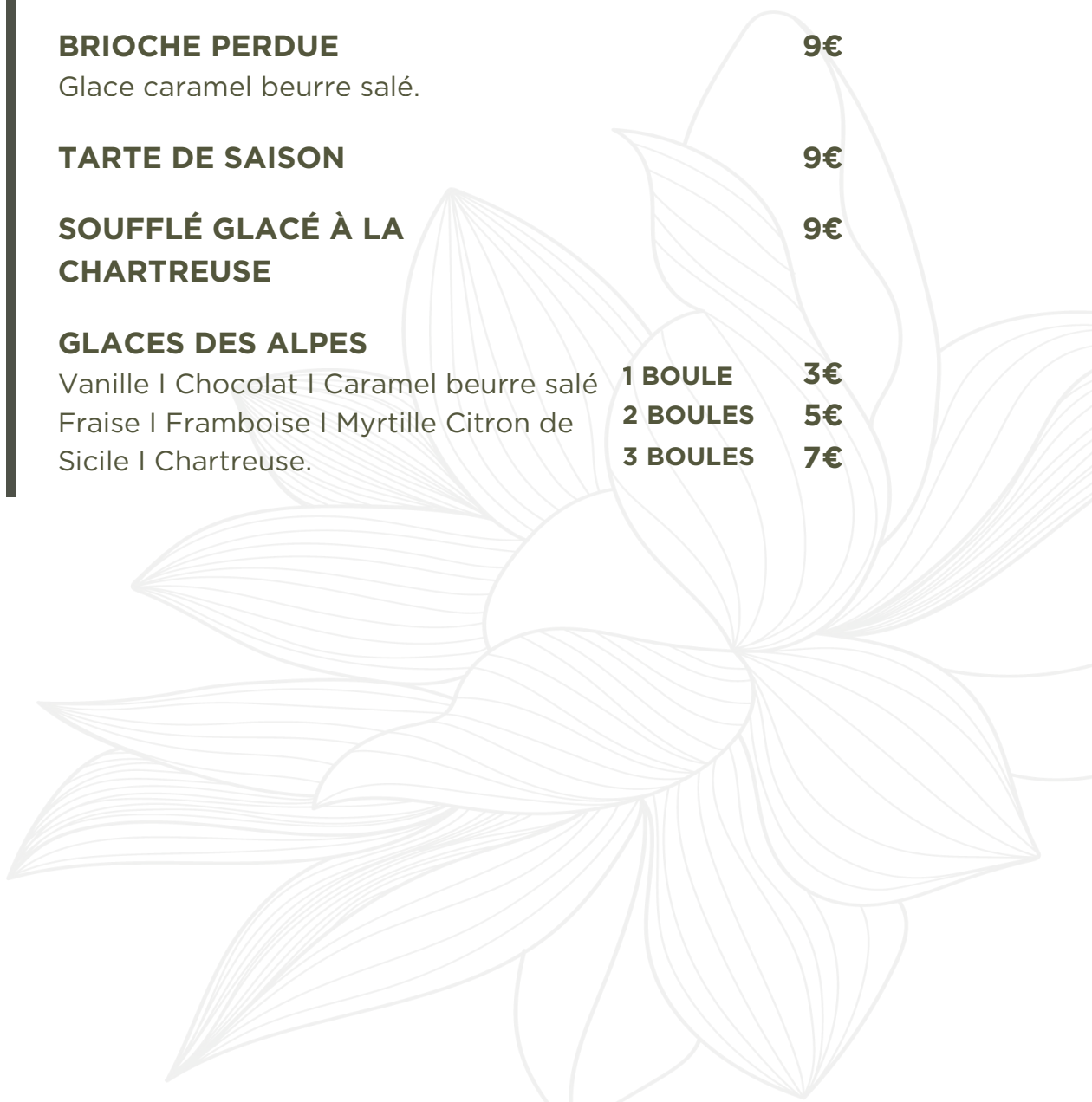
Morilles | Poivrade



Desserts

un peu de gourmandise

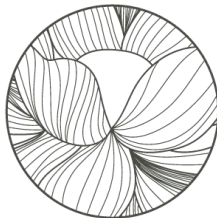
GAUFRE MAISON		9€
Crème chantilly, sauce au chocolat.		
PANNA COTTA DU MOMENT		9€
BRIOCHE PERDUE		9€
Glace caramel beurre salé.		
TARTE DE SAISON		9€
SOUFFLÉ GLACÉ À LA CHARTREUSE		9€
GLACES DES ALPES		
Vanille Chocolat Caramel beurre salé	1 BOULE	3€
Fraise Framboise Myrtille Citron de Sicile Chartreuse.	2 BOULES	5€
	3 BOULES	7€



Carte *des boissons*



LES LODGES DU LAC
le restaurant



Boissons

LES SODAS

COCA-COLA	4.00€
COCA-COLA ZÉRO	4.00€
SCHWEPPE	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

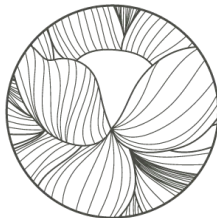
PAGO POMME	4.00€
PAGO FRAISE	4.00€
PAGO TOMATE	4.00€
PAGO ANANAS	4.00€

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

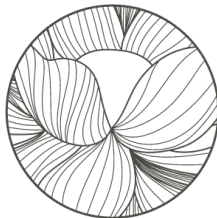
	6.00€
--	-------

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

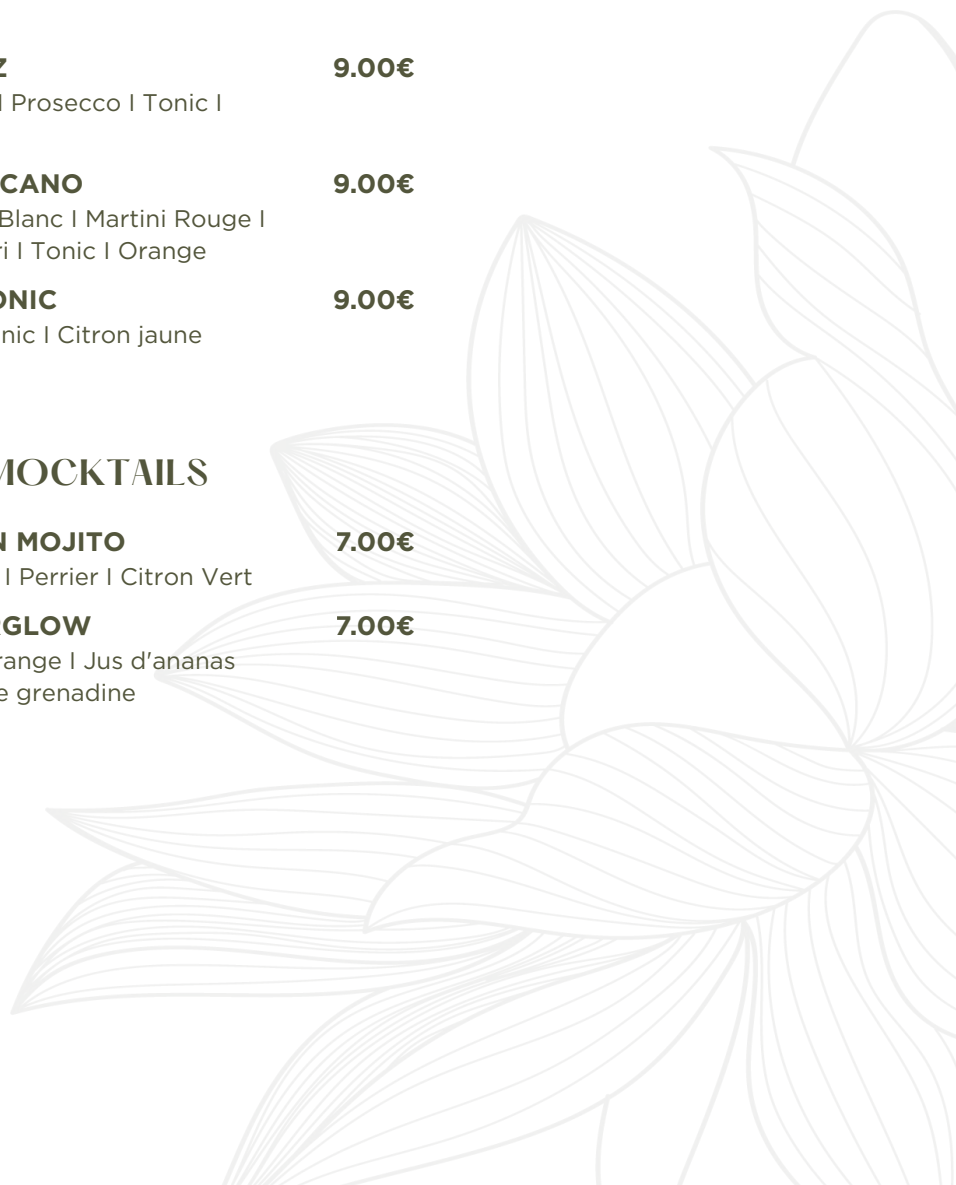
LES MOCKTAILS

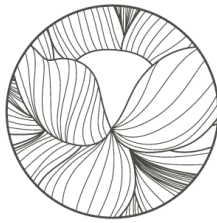
VIRGIN MOJITO 7.00€

Menthe | Perrier | Citron Vert

AFTERGLOW 7.00€

Jus d'orange | Jus d'ananas
Sirop de grenadine





Vins

les vins au verre

5.00€

ROUGE

PAYS D'OC
"CÔTE MAS"
CÔTES- DU-RHÔNE

BLANC

MEDITERANNEE
"VILLA LAUZADE"
ROUSSETTE DE SAVOIE
"TERRE DE VIGNERONS"

ROSÉ

CÔTES DE PROVENCE
"VILLA LAUZADE"

les blancs

SAVOIE

AOP APREMONT "VIEILLES VIGNES" 20.00€
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

BOURGOGNE

AOP BOURGOGNE "SEPTEMBRE" 32.00€
E. Delaunay

AOP MEURSAULT 79.00€
Maison Louis Jadot

SUD-OUEST

IGP CÔTES DE GASCOGNE "UBY N°4" 25.00€
Vignerons d'Uby

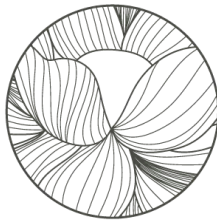
RHONE

AOP ST JOSEPH 33.00€
Cave de Saint Désirat

MEDITERRANÉE

IGP MEDITERANNEE 22.00€
Villa Lauzade

AOP COTE DE PROVENCE 30.00€
Château Lauzade



Vins

les rouges

SAVOIE

AOP MONDEUSE BIO	25.00€
Domaine de l'Idylle	
PINOT NOIR	25.00€
Domaine de la Colombière	
CABERNET SAUVIGNON	29.00€
Domaine de la Colombière	

BORDEAUX

AOP HAUT MEDOC	30.00€
Château Fonseche	
AOP SAINT EMILION	33.00€
Château le Cros	

RHONES

AOP CÔTES DU RHÔNE BIO	25.00€
Domaine de Verquière	
AOP CROZES HERMITAGE	35.00€
Domaine Melody	
AOP CÔTE ROTIE "LES ESSARTAILLES"	79.00€
Domaine les vins de Vienne	

LOIRE

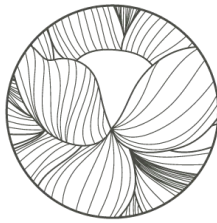
AOP ST NICOLAS DE BOURGUEUIL	22.00€
Domaine Mabileau	
AOP SAUMUR CHAMPIGNY	22.00€
Domaine les hauts de Sanziers	
BEAUJOLAIS	
AOP MORGON "TERRE DE SCHISTE"	22.00€
Olivier Depardon	

LANGUEDOC

IGP CÔTES CATALANES "VIEILLES MULE"	18.00€
Domaine Jeff Carrel	
AOP PIC ST LOUP "CUVEE CARRA"	29.00€
Château Lascaux	
ROUSSILLON	18.00€
IGP PAYS D'OC "CÔTE MAS"	
Domaine Paul Mas	

BOURGOGNE

AOP BOURGOGNE "LES BUISSONNIERS"	29.00€
Les vigneron de Buxy	
SUD-OUEST	22.00€
AOP MADIRAN "MAESTRIA"	
Les vigneron de Plaimont	
ITALIE	
NERO AVOLA "TORRACCINA"	25.00€
Maison Castel	



Vins

les rosés

SAVOIE

ROSE DE SAVOIE 26.00€
Domaine La Colombière

RHÔNE

AOP VENTOUX ROSACE 25.00€
Maison Marrenon

PROVENCE

AOP COTE DE PROVENCE 35.00€
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 20.00€
Domaine Edoardo Rota

PÉTILLANT DE SAVOIE 32.00€
Domaine de la Colombière

