

# Menu

---



LES LODGES DU LAC  
*la guinguette*

# 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.





# Entrées

*à partager ou pas*

---

<b>OS À MÖELLE</b>	<b>12€</b>
Gratinés à la braise, fleur de sel de Guérande.	
<b>LA PETITE GUINGUETTE</b>	<b>14€</b>
Saucisson à trancher, terrine des Lodges.	
<b>FRITURE DU MOMENT</b>	<b>15€</b>
Petite salade.	
<b>L'INCONTOURNABLE SALADE CÉSAR</b>	<b>16€</b>
<b>LES TARTINABLES</b>	<b>20€</b>
Houmous de betterave, courgettes pesto, tapenade, confit tomates/poivrons.	
<b>PLANCHE DES LODGES</b>	<b>28€</b>
Cannelloni de saumon fumé aux agrumes, petite friture, gravlax de truite, rilette 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



# Nos pizzas

---

## **REINE**

**15€**

Sauce tomate, jambon blanc, champignons, mozzarella fior di latte, tomates cerises.

## **VÉGÉTARIENNE**

**16€**

Base tomate, légumes grillés, roquette, tomates cerises, mozzarella fior di latte.

## **SAVOYARDE**

**17€**

Crème de reblochon, pommes de terre, lardons, oignons, chiffonnade de jambon cru, tomates cerises, mozzarella fior di latte.

## **GRIGLIATA**

**18€**

Base tomate, oignons rouges, spianata calabra, mozzarella fior di latte.

## **GUINGUETTE**

**19€**

Crème d'aneth/citron, truite gravlax, noix de Saint-Jacques, mozzarella fior di latte, tomates cerises.

## **ALBA**

**21€**

Crème truffée, chiffonnade de jambon truffé, burrata, roquette, mozzarella fior di latte, tomates cerises.

**SUPPLÉMENT INGRÉDIENT : 2€**



# Desserts

*un peu de gourmandise*

---

<b>PANNA COTTA DU MOMENT</b>	<b>9€</b>
<b>BRIOCHE PERDUE</b> Glace caramel beurre salé.	<b>9€</b>
<b>TARTE DE SAISON</b>	<b>9€</b>
<b>SOUFFLÉ GLACÉ À LA CHARTREUSE</b>	<b>9€</b>
<b>GLACES DES ALPES</b> Vanille   Chocolat   Caramel beurre salé Fraise   Framboise   Myrtille Citron de Sicile   Chartreuse.	<b>1 BOULE 3€</b> <b>2 BOULES 5€</b> <b>3 BOULES 7€</b>



# Carte *des boissons*

---



LES LODGES DU LAC  
*la quinquette*



# Boissons

---

## LES SODAS

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

## LES JUS

<b>PAGO POMME</b>	<b>4.00€</b>
<b>PAGO ORANGE</b>	<b>4.00€</b>
<b>PAGO ABRICOT</b>	<b>4.00€</b>
<b>PAGO ANANAS</b>	<b>4.00€</b>
<b>PAGO TOMATE</b>	<b>4.00€</b>
<b>PAGO FRAISE</b>	<b>4.00€</b>

## LES CHAUDS

<b>EXPRESSO</b>	<b>2.50€</b>
<b>RISTRETTO</b>	<b>2.50€</b>
<b>DOUBLE EXPRESSO</b>	<b>3.50€</b>
<b>CAFÉ ALLONGÉ</b>	<b>3.00€</b>
<b>CAFÉ AU LAIT</b>	<b>3.50€</b>
<b>DÉCAFÉINÉ</b>	<b>2.50€</b>
<b>THÉ</b>	<b>4.00€</b>
<b>TISANE</b>	<b>4.00€</b>
Supplément chantilly	0.50€

## LES EAUX

<b>EVIAN</b>	
50CL	<b>3.50€</b>
1L	<b>4.50€</b>
<b>SAN PELLEGRINO</b>	
50CL	<b>4.00€</b>
1L	<b>5.00€</b>
<b>PERRIER</b>	<b>3.50€</b>



# 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€
--	-------

Verte | Jaune

### DIPLOMATICO

	8.00€
--	-------



# Boissons

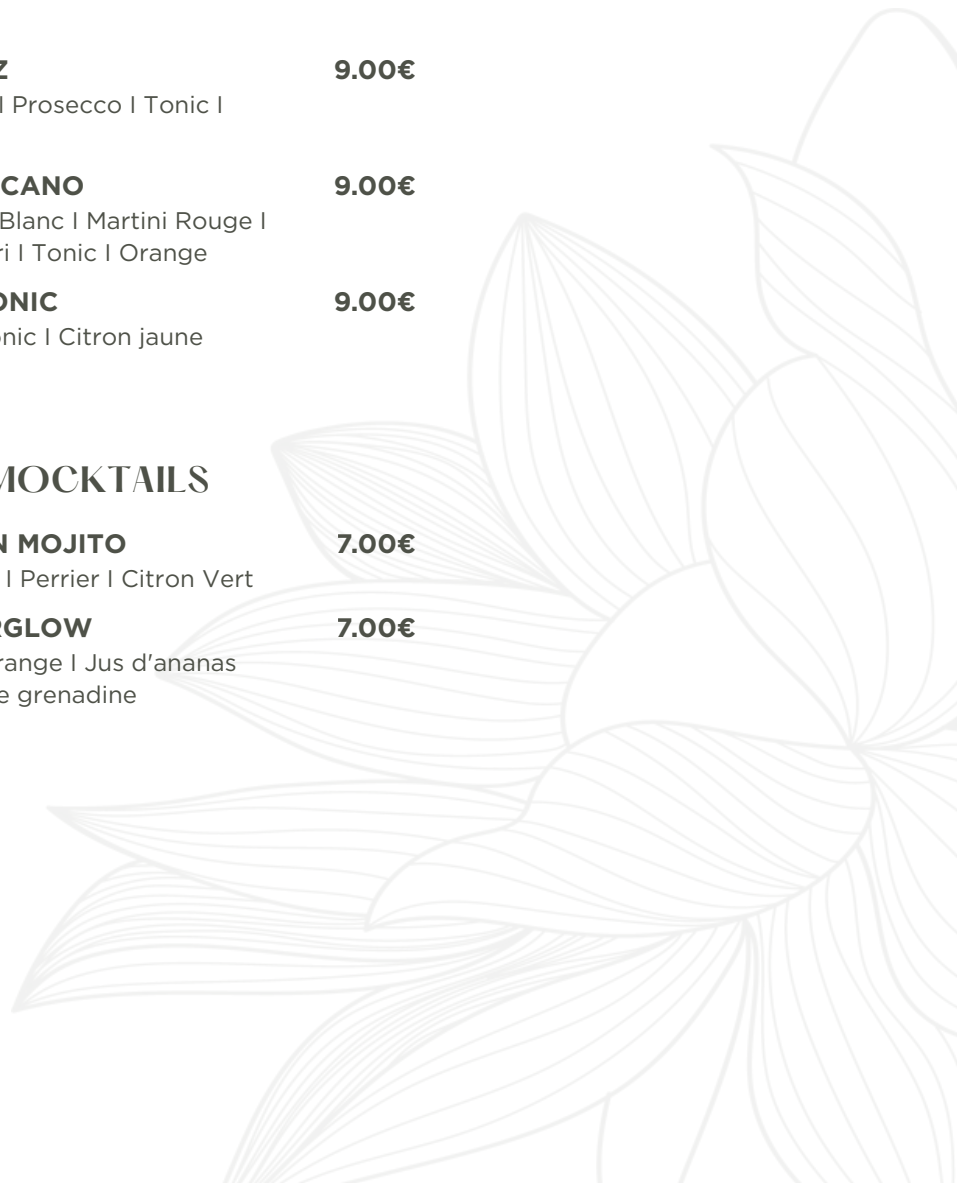
---

## LES COCKTAILS

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

## LES MOCKTAILS

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





# Vins

*les vins au verre*

6.00€

## ROUGE

VIN DU MOMENT

## BLANC

VIN DU MOMENT

## ROSÉ

VIN DU MOMENT

*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** 25.00€

"UBY N°4"

Vignerons d'Uby

### RHONE

**AOP ST JOSEPH** 33.00€

Cave de Saint Désirat

### MEDITERRANÉE

**IGP MEDITERRANEE** 25.00€

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** 25.00€

**BIO**

Domaine de Verquière

**AOP CROZES HERMITAGE** 35.00€

Domaine Melody

**AOP CÔTE ROTIE "LES** 79.00€

**ESSARTAILLES"**

Domaine les vins de Vienne

### LOIRE

**AOP ST NICOLAS DE** 22.00€

**BOURGUEUIL**

Domaine Mabileau

**AOP SAUMUR CHAMPIGNY** 22.00€

Domaine les hauts de Sanziers

### BEAUJOLAIS

**AOP MORGON "TERRE DE** 22.00€

**SCHISTE"**

Olivier Depardon

### LANGUEDOC

**IGP CÔTES CATALANES** 20.00€

**"VIEILLES MULE"**

Domaine Jeff Carrel

**AOP PIC ST LOUP "CUVEE** 30.00€

**CARRA"**

Château Lascaux

**ROUSSILLON** 20.00€

**IGP PAYS D'OC "CÔTE MAS"**

Domaine Paul Mas

### BOURGOGNE

**AOP BOURGOGNE "LES** 29.00€

**BUISSONNIERS"**

Les vigneron de Buxy

**SUD-OUEST** 22.00€

**AOP MADIRAN "MAESTRIA"**

Les vigneron de Plaimont



# Vins

---

## *les rosés*

### **SAVOIE**

#### **ROSE DE SAVOIE**

Domaine La Colombière

26.00€

### **RHÔNE**

#### **AOP VENTOUX ROSACE**

Maison Marrenon

25.00€

### **PROVENCE**

#### **AOP COTE DE PROVENCE**

Maison Minuty

35.00€

#### **IGP MEDITERANNEE**

Villa Lauzade

25.00€

## *les pétillants*

#### **CHAMPAGNE "BRUT CORDON ROUGE"**

Maison Mumm

49.00€

#### **CHAMPAGNE GRAND ASSEMBLAGE BRUT**

Maison Jeeper

59.00€

#### **CHAMPAGNE BRUT IMPERIAL**

Maison Moët & Chandon

69.00€

#### **PROSECCO TREVISO**

Domaine Edoardo Rota

22.00€

#### **PÉTILLANT DE SAVOIE**

Domaine de la Colombière

32.00€