



## — LA TABLE DES — **COCHERS**

Carpaccio de Bœuf - 13€  
assaisonné de son huile de pistache, tomates séchées et pesto maison

Médaille de Saumon - 12€  
mélange de fromage frais aux algues japonaises, combawa et yuzu

Aumônière de Reblochon et lard fumé - 10€  
mesclun

Salade des alpages - 10€ / 17€ en format plat  
pommes de terre, Speck, Tomme de Savoie et croutons

Panna cotta vanille, fruits frais, coulis de fraise au basilic - 10€

Mousse au chocolat et piment d'Espelette - 10€

Tiramisu du Chef - 11€

Café gourmand des Loges - 10€

Tartelette meringue aux deux citrons, zestes de combawa - 12€

**Entrées**

**Desserts**

**BBQ  
PARTY**

Tous les jeudis de 18h à 22h,  
avec animation musicale par Cathy Cat

Au choix :  
Brochettes de poulet,  
poisson à la plancha,  
côtes d'agneau,  
ou côte de bœuf à partager  
avec accompagnements...  
et dessert  
45€/pers hors boissons

**Plats**

Burger des Loges  
Steak du boucher, tomates, cheddar, oignons fumés, mesclun  
17€

Entrecôte charolaise grillée, beurre maître d'hôtel du Chef,  
frites fraîches, mesclun  
20€

Cuisse de canard confite maison,  
accompagnée de ses pommes sarladaises rissolées  
20€

Fondue savoyarde  
23€  
Supplément charcuterie - 8,50€

Wok de légumes  
17€

Tataki de thon mariné et snacké,  
riz japonais  
26€

Nos tartares coupés au couteau en 4 façons, accompagnés de frites et mesclun

- Le Thai : cives, coriandre, huile d'olive, sésame grillé et piment- 22€
- L'Italien : olives, tomates séchées, basilic, parmesan, huile d'olive fumée- 22€
- Le Classique : cives, câpres, échalote, oignon, œuf, piment d'Espelette- 20€
- Le Barbare : assaisonnement classique avec cognac - 24€

Notre menu étant élaboré à base de produits frais de saison, il es susceptible de modifications.

Liste des allergènes disponible au restaurant ou à la réception sur simple demande.

Bouteille 75cl

## Rouges

### Savoie

Gamay Domaine de l'Idylle 22€

Pinot Noir Domaine de l'Idylle - 26€

Mondeuse Arbin Prestige Domaine de l'Idylle 2016- 39€

### Rhône

Vacqueyras Le Village 2016 Domaine Montirius- 33€

Crozes Hermitage Domaine Aléofane 2017 - 45€ 

Saint-Joseph Domaine Aléofane 2017 - 52€

Côte Rotie Eminence 2016 de Remi Niero - 67€

### Bourgogne

Mercurey 1er cru Sazeanay 2017 Domaine Génot Boulanger - 52€

Pommard Vieilles vignes 2014 Domaine Génot Boulanger - 66€

### Bordeaux

Castillon Côtes de Bordeaux Château Roquevieille 2015 - 25€

Margaux Château Moulin de Tricot 2014 - 44€

Saint-Emilion Mouton Cadet réserve - 49€

Saint-Estèphe Château Ségur de Cabanac 2016 - 56€

### Italie

Montepulciano - 26€

## Rosés

### Côte de Provence

Fleur de L'Amaurigue 2018e 24€

Bandol Tradition Domaine La Suffrene - 34€

Minuty rosé & or - 50€

## Nos Champagnes

La coupe - 12€

La coupe rosé - 14 €

Barbichon 4 cépages - 66 €

Pol Roger - 80 €

Ruinard Blanc de blanc - 150 €

## Blancs

### Savoie

Roussette de Savoie Phantasia 2018 28€

AOP Savoie: Cru "Abymes" 2018 - 36€

Chignin Bergeron 2016 "La Gerbelle"- 42€ 

### Rhône

Viognier gourmand Michel Gassier - 22€ 

Condrieu "Rouelle midi" 2016 - 53€

Châteauneuf du Pape Château Maucoil 2015 - 54€

### Loire

Sancerre "Chasseignes" 2017 Domaine Fouassier - 43€ 

### Bourgogne

Pouilly Fuissé "Clos Reyssier" 2015 de Vincent Cornin - 42€ 

Chablis 1er cru Vaillons 2014 Domaine des Clos - 54€ 

Meursault "Clos du Cromin" 2016 - 75€

### Bordeaux

Sauternes "Cuvée des Frères Thienpont" 2016 - 42€ 



## Vins au verre

Contenance 14cl

### Rouges

Savoie : Mondeuse Arbin Prestige - 8 €

Rhône : Crozes Hermitage - 10 €

Bordeaux : Saint-Emilion Mouton Cadet réserve- 11 €

Italie : Montepulciano - 7 €

### Blancs

Rhône : Viognier gourmand Michel Gassier - 6 €

Savoie : Abymes - 8 €

Loire : Sancerre "Chasseignes" 2017 Domaine Fouassier - 10 €

Bourgogne : Pouilly Fuissé Clos Reyssier 2015 de Vincent Cornin - 10 €

### Rosés

Côtes de Provence : Fleur de l'Amaurigue - 6 €

Rosé Piscine : Ice Rosé - 8 €

## Nos Boissons

### Minérales, fraîches ou chaudes

Evian / Badoit - 5€ en 50cl - 8€ en 75 cl

Soda 33cl / Ice-tea 33cl / Perrier 33 cl / Diabolo - 5€

Jus de fruits Alain Millat 33cl - 7€

Sirop - 3€

Expresso - 3€

Noisette - 3,5€

Thé : infusion - 5€

Cappuccino, grand crème - 6€

Double Expresso - 6€

L'abus d'alcool est dangeureux pour la santé, à consommer avec modération