



...vous accueille toute l'année 7 jours sur 7.

Notre Formule «business» du midi

1 plat + 1 dessert : 19,50€

HORS WEEK-END & JOURS FÉRIÉS

Cartes de crédit à partir de 20 euros
Prix nets / service compris
La maison n'accepte pas les chèques

Cocktails Apéritifs :

10,50€

Americano maison

Dry Martini (*Martini dry, Gin*)

Negroni (*Martini rouge, Campari, Gin*)

Pimm's N°1 (*Pimm's, soda, griotte, orange fruit, feuilles de menthe*)

Cocktails Cubain

10,90€

Mojito menthe ou fraise

Rhum cubain, sucre de canne, menthe fraîche, citron vert, soda... fraise fruit

Mojito menthe Champagne ou fraise (Supplément 1€)

Rhum cubain, sucre de canne, menthe fraîche, citron vert, champagne

Daïquiri nature, fraise ou banane

Rhum cubain, sucre roux, citron vert, glace pilée... fraise ou banane

Cuba Libre *Rhum cubain, coca*

Ron Collins *Rhum cubain, sucre de canne, citron, angostura, soda*

Havana banana *Rhum cubain, crème de banane, ananas, grenadine*

Demandez également notre Carte de Cocktails avec sa sélection
de Cocktails Gin, Vodka, Rhum...

Les Classiques

Kir (*cassis ou pêche ou fraise ou châtaigne*)

5,00€

Kir royal (*cassis ou pêche ou fraise ou châtaigne*)

11,00€

Anis (*51, Ricard*)

4,50€

Cap corse, Muscat, Porto, Campari

5,00€

Martini, Suze, Picon

5,00€

Coupe de Champagne

11,00€

Verre de vin (*demandez notre sélection*) à partir de

5,50€

LE BAR À HUÎTRES



Les Huîtres :

- Fines de Claire N°2 Marennes Oléron
- Isigny N°3 Normandie

| les 6 | les 12 |
|--------|--------|
| 18,00€ | 34,00€ |
| 19,00€ | 36,00€ |

Les Oursins *(uniquement de février à avril) :*

les 6 : 9,00€ les 12 : 15,00€

Coquillages & Crustacés :

- 8 Crevettes roses (120gr)
- 10 Bulots
- Tourteau mayonnaise* *(entier)*
- 10 Amandes

| | |
|--------------|--------|
| la portion : | 16,00€ |
| la portion : | 8,00€ |
| la pièce : | 18,50€ |
| la portion : | 9,50€ |

**Notre mayonnaise maison contient du soja*

*Certains produits à la carte peuvent varier ou manquer en fonction de la saison et de l'arrivage.
Merci de votre compréhension.*

Nos Plateaux "fraîcheur"

L'Ecailler :

49,00€

- 6 huîtres
- 8 Crevettes roses
- 10 Bulots
- 10 Moules
- 10 Amandes
- 1/2 tourteau

Le Spécial Lodge :

(Pour 2 personnes) 99,00€

- 18 huîtres
- 12 Crevettes roses
- 15 Bulots
- 15 Moules
- 15 Amandes
- 1 tourteau

Plateau royal avec homard *(sur commande) : 190,00€*

Nos Tapas :

| | |
|--|--------|
| - Accras de morue, sauce aigre-douce (6 pièces) | 12,00€ |
| - Nems chèvre (3 pièces) | 8,00€ |
| - Nems poulet (3 pièces) | 9,00€ |
| - Wings de poulet sauce barbecue (6 pièces) | 12,00€ |
| - Demi poutargue sarde (environ 70gr) | 15,00€ |
| - Foie gras français fait maison, cuisson à cœur (Toasts de pain de mie, confiture de figues) | 25,00€ |
| - Moules farcies au beurre persillé (12 pièces) | 12,00€ |
| - Crevettes mayonnaise (120g) | 12,00€ |
| - Gambas panées façon japonaise, sauce tartare (2 pièces) | 8,00€ |

Les Trois Planchas

composées de : accras de morue, moules farcies, nems poulet, nems chèvre, wings poulet et camembert pané

| | |
|-----------------------------------|--------|
| - Petite faim (15 pièces) | 23,00€ |
| - Grosse faim (24 pièces) | 34,00€ |
| - La Plancha du Lodge (48 pièces) | 69,00€ |



Cartes de crédit à partir de 20 euros - Prix nets / service compris -
La maison n'accepte pas les chèques

Nos Entrées :

- Foie Gras aux Poivres 25,00€
(Mi-cuit de foie gras aux poivres, confiture d'abricot et cake maison aux clémentines Corses et marrons)
- Poke Bowl au Saumon Fumé 19,00€
(Saumon fumé maison, wakamé, carottes râpées, pois chiche, édamame et riz gluant)
- Salade Cæsar d'Hiver 19,00€
(Poulet pané, panzetta grillée, salade, endive rôtie, sauce cæsar, éclats de roquefort et cerneaux de noix)
- Minestrone de Légumes et Céréales 17,00€
(Os à moelle gratiné sur toast de pain, moutarde et épices indiennes)
- Mini Croque Madame du Lodge à la Truffe 19,00€
(Pain de mie, jambon blanc, béchamel, emmental râpé, crème tartufata et œuf au plat)

Nos Suggestions du moment

Homards marinières selon arrivage, frites maison 22,50€

Sole Meunière (400/600gr, selon arrivage), 46,00€
Beurre clarifié, purée de pommes de terre maison

Côté Terre :

provenance des viandes : France et Union Européenne

- Entrecôte Simmental (350/400g environ), Sauce Roquefort, Pommes Chips Maison et Salade Verte 32,00€
- Cheeseburger 20,00€
(Steak frais 180gr, tomates, oignons, salade, sauce cocktail, cheddar et panzetta, pommes chips maison)
- Burger du Lodge Tartufata 26,00€
(Steak frais 180gr, salade, tomates, oignons, cheddar, sauce cocktail, truffe et panzetta, pommes chips maison)
- Ballotine de Volaille aux Marrons et Champignons 23,00€
(Volaille farcie aux marrons, champignons, truffe et sauce calvados, accompagnement du moment)
- Magret de Canard aux Épices 25,00€
(Magret grillé, butternut rôtie et châtaignes, sauce au vin rouge et baies de myrte)
- Tartare de Boeuf Français (préparé par nos soins), Frites Maison et Salade Verte 19,50€

Côté Mer :

- Pavé de Loup de Ligne 27,00€
(Rôti à l'arête, écrasé de pommes de terre au chou-fleur rôti, beurre blanc au curry, huile verte)
- Cacciucco Toscan de la Mer 26,00€
(Poissons, fruits de mer, tomate, pommes de terre, pain grillé, céleri, carottes, fenouil)
- Poêlée de Seiches et Champignons 23,00€
(Seiches, persil, ail, gingembre frais, pommes de terre)
- Aioli Provençal 22,00€
(Filet de lotte et légumes à la façon du chef)



Cartes de crédit à partir de 20 euros - Prix nets / service compris -
La maison n'accepte pas les chèques

Nos Woks

- Wok de Boeuf 22,00€
(Nouilles ramen, émincé de boeuf, légumes frais, soja, gingembre et sauce aigre-douce)
- Wok Végétarien 20,00€
(Nouilles ramen, légumes frais, gingembre et sauce aigre-douce)

Nos Woks et Burgers sont également
disponibles à Emporter

Nos Spécialités Italiennes : Pâtes et Risotto

- Calamarata Foie Gras 28,00€
(Rhum, crème et truffe)
- Penne Façon Carbonara aux 2 Saumons 23,00€
(Oignons, crème, ail et calvados)
- Spaghetti Rummo All'Amatriciana 19,50€
(Sauce tomate mutti, panzetta, oignons, piment, parmesan)
- Linguine Allo Scoglio (Fruits de mer) 27,00€
(Sauce tomate maison, moules, crevettes, amandes, seiches, gambas et persillade)
- Gnocchi Fraîches au Roquefort 24,00€
(Crème, roquefort, endive rouge, noix, croustillant de panzetta et sauge)
- Risotto au Foie Gras, Potimarron et Chorizo 27,00€
- Risotto Carnaroli aux Fruits de Mer 28,00€

Nos Desserts (Faits maison) :

- Tarte Tatin Maison et sa Glace Vanille 10,00€
- Fondant au Chocolat, Crème Anglaise et Chantilly 12,00€
- Crème Brûlée Ananas Façon Piña Colada 10,00€
- Café Gourmand 12,00€
(Mini tiramisu, mini crème brûlée, gâteau au chocolat et dessert du jour)
- Tiramisu au Mascarpone et Crème Pralinée 9,00€
- Assortiment de Fromages Corses et Sardes 12,00€

Nos glaces artisanales (L'Art de la Glace) : demandez notre carte



Cartes de crédit à partir de 20 euros - Prix nets / service compris -
La maison n'accepte pas les chèques

Nos Verres de Vin 14cl :

- | | |
|---|-------|
| - Domaine Tanella : AOC Corse Figari, <i>Rouge, Rosé et Blanc</i> | 5,50€ |
| - Domaine Pietrella : AOC Corse Ajaccio, <i>Rouge, Rosé et Blanc</i> | 7,00€ |
| - Orenca de Gaffory : AOC Corse Patrimoine, <i>Rouge, Rosé et Blanc</i> | 8,00€ |
| - Fiumicicoli : AOC Corse Sartene, <i>Rouge, Rosé et Blanc</i> | 7,50€ |

Les Pots 48,5cl :

- | | |
|---|--------|
| - Domaine Tanella : AOC Corse Figari, <i>Rouge, Rosé et Blanc</i> | 16,50€ |
| - Domaine Pietrella : AOC Corse Ajaccio, <i>Rouge, Rosé et Blanc</i> | 25,00€ |
| - Orenca de Gaffory : AOC Corse Patrimoine, <i>Rouge, Rosé et Blanc</i> | 28,00€ |
| - Fiumicicoli : AOC Corse Sartene, <i>Rouge, Rosé et Blanc</i> | 27,00€ |

Nos Vins 75cl :

| | |
|--|---------|
| - Domaine Tanella : AOC Corse Figari, <i>Rouge, Rosé et Blanc</i> | 26,00€ |
| - Domaine Pietrella : AOC Corse Ajaccio, <i>Rouge, Rosé et Blanc</i> | 30,00€ |
| - Domaine de la Punta «Clos Balianu» : AOC Corse Aleria, <i>Rouge, Rosé et Blanc</i> | 43,00€ |
| - Clos Canarelli : AOC Corse Figari, <i>Rouge, Rosé et Blanc</i> | 58,00€ |
| - Domaine Saparale «Casteddu» : AOC Corse Sartène, <i>Rouge</i> | 45,00€ |
| - Clos Marfisi : AOC Corse Patrimoine, <i>Rouge et Blanc</i> | 43,00€ |
| - Clos Landry «Rouge d'été» (Frais) : AOP Corse Calvi, <i>Rouge</i> | 33,00€ |
| - Orenge de Gaffory : AOC Corse Patrimoine, <i>Rouge, Rosé et Blanc</i> | 38,00€ |
| - Fiumicicoli : AOC Corse Sartène, <i>Rouge, Rosé et Blanc</i> | 34,00€ |
| - Clos Nicrosi : AOC Cap Corse, <i>Blanc</i> | 53,00€ |
| - Domaine Saparale «Oenoteca» : AOC Corse Sartène, <i>Rouge et Blanc</i> | 95,00€ |
| - Saint Julien, Château de la Bridane : <i>Rouge</i> | 57,00€ |
| - Chablis Domaine Colbuis : <i>Blanc</i> | 39,00€ |
| - Pouilly-Fuissé, Maison Bouchard : <i>Blanc 2023</i> | 95,00€ |
| - Saint-Estephe, Chateau le Crock : <i>Rouge 2018</i> | 128,00€ |

Nos Magnum de Vins 150cl :

| | |
|---|--------|
| - Domaine de la Punta : AOC Corse Aleria, <i>Rouge, Rosé et Blanc</i> | 64,00€ |
| - Orenge de Gaffory : AOC Corse Patrimoine, <i>Rouge, Rosé et Blanc</i> | 64,00€ |

Nos Champagnes :

| | |
|----------------------------------|---------|
| - Selosse-Pajon (Bouteille 75cl) | 95,00€ |
| - Louis Roederer (Magnum 150cl) | 180,00€ |
| - Ruinart blanc de blancs | 180,00€ |
| - Dom Pérignon | 400,00€ |

Eaux Minérales :

| | |
|----------------------------|-------|
| - Gazeuses ou plates 100cl | 5,50€ |
|----------------------------|-------|