



...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€

American 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 Spécialités du Lodge

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 (<i>cassis ou pêche ou fraise ou châtaigne</i>)	5,00€
Kir royal (<i>cassis ou pêche ou fraise ou châtaigne</i>)	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 (<i>demandez notre sélection</i>) à partir de	5,50€

LE BAR À HUÎTRES

LE LODGE
PORTO-VECCHIO

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'arrivée.
Merci de votre compréhension.

Nos Plateaux "fraîcheur"

L'Ecailler :

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

49,00€

Le Spécial Lodge :

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

(Pour 2 personnes) 99,00€

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

Nos Tapas :

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

Les Trois Planchas

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

- Petite faim (<i>15 pièces</i>)	23,00€
- Grosse faim (<i>24 pièces</i>)	34,00€
- La Plancha du Lodge (<i>48 pièces</i>)	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 César d'Hiver 19,00€
(*Poulet pané, panzetta grillée, salade, endive rôtie, sauce césar, 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

- Houles 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€
(Steak frais 180gr, tomates, oignons, salade, sauce cocktail, cheddar et panzetta, pommes chips maison)
- Cheeseburger 20,00€
(Steak frais 180gr, tomates, oignons, salade, sauce cocktail, cheddar, sauce cocktail, truffe 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)
- Aïoli 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
(Nouilles ramen, émincé de boeuf, légumes frais, soja, gingembre et sauce aigre-douce) | 22,00€ |
| - Wok Végétarien
(Nouilles ramen, légumes frais, gingembre et sauce aigre-douce) | 20,00€ |

Nos Woks et Burgers sont également disponibles à Emporter

Nos Spécialités Italiennes : Pâtes et Risotto

- | | |
|---|--------|
| - Calamarata Foie Gras
(Rhum, crème et truffe) | 28,00€ |
| - Penne Façon Carbonara aux 2 Saumons
(Oignons, crème, ail et calvados) | 23,00€ |
| - Spaghetti Rummo All'Amatriciana
(Sauce tomate mutti, panzetta, oignons, piment, parmesan) | 19,50€ |
| - Linguine Allo Scoglio (Fruits de mer)
(Sauce tomate maison, moules, crevettes, amandes, seiches, gambas et persillade) | 27,00€ |
| - Gnocchi Fraîches au Roquefort
(Crème, roquefort, endive rouge, noix, croustillant de panzetta et sauge) | 24,00€ |
| - 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€
- Orenga de Gaffory : AOC Corse Patrimonio, <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€
- Orenga de Gaffory : AOC Corse Patrimonio, <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 Patrimonio, <i>Rouge et Blanc</i>	43,00€
- Clos Landry «Rouge d'été» (Frais) : AOP Corse Calvi, <i>Rouge</i>	33,00€
- Orenga de Gaffory : AOC Corse Patrimonio, <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€
- Orenga de Gaffory : AOC Corse Patrimonio, <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€
----------------------------	-------