

LE LODGE...

...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

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 : 10,00€ les 12 : 18,00€

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€

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)

Nos Woks



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

**Nos Woks et Burgers sont également
disponibles à Emporter**

Nos Spécialités Italiennes : Pâtes et Risotto

- | | |
|--|--------|
| - Calamarata Foie Gras
<i>(Rhum, crème et truffe)</i> | 28,00€ |
| - Penne Façon Carbonara aux 2 Saumons
<i>(Oignons, crème, ail et calvados)</i> | 23,00€ |
| - Spaghetti Rummo All'Amatriciana
<i>(Sauce tomate mutti, panzetta, oignons, piment, parmesan)</i> | 19,50€ |
| - Linguine Allo Scoglio (Fruits de mer)
<i>(Sauce tomate maison, moules, crevettes, amandes, seiches, gambas et persillade)</i> | 27,00€ |
| - Gnocchi Fraîches au Roquefort
<i>(Crème, roquefort, endive rouge, noix, croustillant de panzetta et sauge)</i> | 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
<i>(Mini tiramisu, mini crème brûlée, gâteau au chocolat et dessert du jour)</i> | 12,00€ |
| - 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

Nos Verres de Vin 14cl :

- Domaine Tanella : AOC Corse Figari, *Rouge, Rosé et Blanc* 5,50€
- Domaine Pietrella : AOC Corse Ajaccio, *Rouge, Rosé et Blanc* 7,00€
- Orenge de Gaffory : AOC Corse Patrimoine, *Rouge, Rosé et Blanc* 8,50€
- Fiumicicoli : AOC Corse Sartene, *Rouge, Rosé et Blanc* 7,50€

Les Pots 48,5cl :

- Domaine Tanella : AOC Corse Figari, *Rouge, Rosé et Blanc* 16,50€
- Domaine Pietrella : AOC Corse Ajaccio, *Rouge, Rosé et Blanc* 25,00€
- Orenge de Gaffory : AOC Corse Patrimoine, *Rouge, Rosé et Blanc* 28,00€
- Fiumicicoli : AOC Corse Sartene, *Rouge, Rosé et Blanc* 27,00€

Eaux Minérales :

- Gazeuses ou plates 100cl 6,00€

Nos Champagnes :

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



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>	45,00€
- 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>	36,00€
- Orenge de Gaffory : AOC Corse Patrimoine, <i>Rouge, Rosé et Blanc</i>	38,00€
- Fiumicicoli : AOC Corse Sartène, <i>Rouge, Rosé et Blanc</i>	36,00€
- Clos Nicrosi : AOC Cap Corse, <i>Blanc</i>	53,00€
- Domaine Saparale «Oenoteca» : AOC Corse Sartène, <i>Rouge et Blanc</i>	95,00€

Nos Magnum de Vins 150cl :

- Domaine de la Punta : AOC Corse Aleria, <i>Rouge, Rosé et Blanc</i>	80,00€
- Orenge de Gaffory : AOC Corse Patrimoine, <i>Rouge, Rosé et Blanc</i>	74,00€

Nos Crus d'Exceptions :

- Pouilly-Fuissé, Maison Bouchard : <i>Blanc 2023</i>	95,00€
- Gigondas, Domaine du Terme, Carte Noire : AOP <i>Rouge 2022</i>	57,00€
- Chablis Domaine Colbois : <i>Blanc</i>	44,00€
- Corton, Grand cru Le Rognet, maison Champy : <i>Rouge 2020</i>	400,00€
- Châteauneuf du Pape, Clos de l'Oratoire, les Chorégies : <i>Blanc 2022</i>	280,00€
- Saint-Estephe, Chateau le Crock, Cru Bourgeois Exceptionnel : <i>Rouge 2018</i>	128,00€