



# AUTORÉ

BAR&RESTAURANT

## LA CARTE

*Bienvenue !*

*Au cœur des montagnes avec une ouverture sur le monde, je vous embarque à ma table et vous propose une carte concoctée à travers les mets que j'aime partager avec mes amis dans cette belle ambiance givrée.*



*Une cuisine généreuse inspirée par ces montagnes qu'on aime tant.*



*Une cuisine de bistrot revisitée.*



*Une cuisine fusion à tendance street, car on n'oublie pas un Pho épicé commandé au coin d'une rue d'Hanoi ou d'Hochimin...*



*Le meilleur des produits bruts.*



*Et quelques plats signature à déguster dans une ambiance chic et sympa.*

*Profitez et à tout à l'heure !*

*Jean-Sébastien.*

## LES TABLES À PARTAGER

### PLANCHE DE FROMAGES

Affinés dans la vallée, miel d'alpage et condiment d'orties ..... 16 €

### SALAISONS MONTAGNARDES

Affinées, coupées minute, pickles de légumes..... 18 €

### PRESSÉ DE CANARD ET FOIE GRAS

Oignons confits, moutarde à l'ancienne..... 21 €

### SAUMON FUMÉ DE L'ARTISAN

Citron, aigrette, croustillants de pain..... 18 €

### HUITRES LA PERLE BLANCHE N°3

Dites "huitres des chefs", vinaigre d'échalotes, citron,  
pain noir et beurre de ferme (6 ou 12 pc) ..... 18 €/6 pc | 36 €/12pc

### LA BOÎTE DE CAVIAR OSCIETRE

Vodka Belvédère, blinis, mimosa et ciboulette ..... 90 €

### CROMESQUIS DE CREVETTES GRISES

Cocktail, persil frit et citron jaune..... 14 €

### CROMESQUIS D'EFFILOCHÉ DE CANARD

Oignons confits, moutarde à l'ancienne..... 14 €

### CROMESQUIS DE CHÈVRE

Moutarde et pickles..... 14 €



AU TORÉ

BAR&RESTAURANT

# LES ENTRÉES

## ENTRÉES FROIDES

### STRACCIATELLA

*Pesto d'orties, vierge de légumes, huile d'olive de première presse et poivre des oiseaux .... 18 €*

### SASHIMI DE HOMARD

*Cuit à l'eau de mer, ponzu, citron vert et piment doux ..... 32 €*

### CRU DE NOIX DE ST-JACQUES

*Caviar Oscietre , légumes croquants et cumbava ..... 28 €*

### SALADE DE BŒUF MARINÉ ET GRILLÉ À LA FLAMME

*Tahini, herbes fraîches et noix de cajou..... 21 €*

## ENTRÉES CHAUDES

### SOUPE DU JOUR

*Cappuccino, croûtons et Abondance ..... 12 €*

### OEUF OZEN

*Belle de Fontenay, lard cuit 48h, Beaufort, croustillants de bacon ..... 16 €*

### GYOSA DE FOIE GRAS POÊLÉ

*Anguille fumée, jus miso, groseilles de mer et shiitakés ..... 18 €*

### FONDUE SAVOYARDE

*Lard confit, pains rassis, jeunes pousses et vinaigre de pomme ..... 14 €*



**AU TORÉ**

BAR&RESTAURANT

# LES PLATS

## **TOMAHAWK DE BLACK ANGUS DES FRÈRES METZGER**

*Frites, oignons grillés, salade-vinaigrette, poivre vert et béarnaise savoyarde (2 pers)..... 138€ / 2 pers*

## **ENTRECÔTE DE SALERS DES FRÈRES METZGER** (200 JOURS GRAINE FED)

*Frites, oignons grillés, salade-vinaigrette, poivre vert et béarnaise savoyarde..... 42 €*

## **CÔTE DE VEAU AUX MORILLES**

*Jus brun, raviolis à la main, pecorino, condiments de caractère..... 38 €*

## **BOLOGNAISE**

*Polpettes de veau, pâtes artisanales, tomates cerises, aromates, stracciatella et parmesan..... 24 €*

## **POULET RÔTI**

*Recette de rue libanaise : haut de cuisse marinée et grillée sur la braise, épices Zaatar, tahini, pommes grenailles sautées, salade d'herbes fraîches ..... 24 €*

## **HOMARD ENTIER DÉCORTIQUÉ** (+/- 700 GR)

*Endives-vinaigrette, condiment de beurre d'ail, frites, mayonnaise d'herbes ..... 52 €*

## **GAMBAS GRILLÉES**

*Mesclun, légumes cuits et crus, graines torrifiées, vinaigre de cidre..... 30 €*

## **BURGER DU TORÈ**

*Hamburger de black Angus maturé, Beaufort d'été, sauce au poivre vert, crudités, frites et salade ..... 29 €*



# AU TORÈ

BAR&RESTAURANT

## LES PLATS (SUITE)

### TARTIFLETTE

Poitrine de lard confite 48h, Reblochon,  
pommes bouchons, jeunes pousses et crumble de bacon ..... 28 €

### CROUSTILLANT DE CHÈVRE

Salade verte, crumble de fruits secs, miel et oignons grillés..... 24 €

### RAMEN

Œuf à 63°, légumes sautés, jus miso, cébettes, soja fumé et citronnelle..... 26 €

### SAUMON TERIYAKI

Légumes croquants, riz, miel, soja fumé et piment doux..... 32 €

### TERIYAKI D'ENTRECÔTE DE SALERS DES FRÈRES METZGER

Légumes croquants, riz, miel, soja fumé et piment doux..... 38 €

### CURRY-VERT, CREVETTES OU VOLAILLE

Riz basmati, légumes sautés au gingembre, sésame et lime kaffir ..... 30 €

### CURRY-COCO DE LÉGUMES

Pickles de carottes, légumes pochés, riz basmati, citronnelle, sésame et lime kaffir..... 26 €

### CAMELAS MORILLES & STRACCIATELLA

Pecorino, condiments de caractère et herbes fraîches..... 32 €

### FOIE GRAS POËLÉ

Gyosa, jus miso, truite fumée, groseilles de mer et shiitaké..... 32 €



AU TORÉ

BAR&RESTAURANT

## LES PLATS ENFANTS

### POULET CROQUANT

Frites, salade ..... 14 €

### PASTA

Raviolis, tomate et basilic ou jambon fromage ..... 12 €

### FISH & CHIPS

Cabillaud croquant, frites, salade..... 14 €

### TARTIFLETTE

Salade verte, pickles ..... 16 €

### HAMBURGER

Frites, salade ..... 16 €

## LES DESSERTS

### MOELLEUX AU CHOCOLAT

Caramel de beurre salé et sablé breton ..... 9 €

### CITRON MERINGUÉ

Calamendin et bergamote ..... 9 €

### TARTELETTE AUX MYRTILLES

Amandes et citron vert ..... 9 €

### SÉLECTION DE GLACES AU LAIT CRU DE LA VALLÉE

Vanille, chocolat, pistache, caramel au beurre salé, lait d'amande..... 1b 4€ | 2b 6€ | 3b 8€

### SORBETS

Fraise, Citron..... 1b 4€ | 2b 6€ | 3b 8€

### IRISH COFFEE

Entre le dessert et le pousse-café..... 12 €

### CHOCOLAT NOIR 70%

Huile d'olive de première presse, fleur de sel et basilic..... 12 €

### RAISINS GRILLÉS

Balsamic, mascarpone de Gorgonzola, thym et croustillants de pain. .... 12 €

### SÉLECTION DE FROMAGES

Affinés dans la vallée, miel d'alpage et condiment d'orties ..... 14 €



**AU TORÉ**

BAR&RESTAURANT

## UNE HISTOIRE FAMILIALE



*Tombés amoureux de la station de Saint-Martin-de-Belleville où ils se rendent régulièrement en famille, les propriétaires, originaires de la région de Liège, y achètent l'Alp Hôtel en 2004.*

*Malgré sa situation idéale au pied des pistes et sa célèbre ambiance after-ski, l'Alp Hôtel se fait toutefois vieillissant au fil des ans.*

*Ils décident alors de se lancer dans un projet fou : agrandir et rénover de fond en comble l'hôtel existant. Après un peu plus d'un an de travaux, le Lodji voit le jour au printemps 2021.*

## VOUS AIMEZ L'ENDROIT ?

*Prenez possession des lieux ! Vous disposerez de toute l'infrastructure comprenant un espace bien-être, une piscine à débordement avec vue sur les sommets, un sauna, un hamman, deux spas extérieurs, un espace fitness, etc.*

*Le Lodji dispose de 47 chambres dont 10 chambres avec un spa privatif extérieur ainsi qu'une suite.*

*C'est l'endroit idéal pour organiser votre événement et y convier vos proches...*

*Vous serez accueillis par une équipe de professionnels, à l'écoute, qui mettra tout en oeuvre pour créer l'événement qui vous ressemble.*

*En cuisine, une équipe de jeunes chefs créatifs est à votre écoute pour réaliser vos envies dans les moindres détails, tables thématiques, pique-nique en montagne, etc.*

*Faites-nous part de vos envies, elles n'ont pas de limites pour nous !*

