



A U T O R È

BAR&RESTAURANT

L A C A R T E

LES TABLES À PARTAGER

PLANCHE DE FROMAGES (V)

Miel d'alpage infusé au sapin et condiment d'orties sauvages 18 €

SALAISONS MONTAGNARDES

Affinées et coupées minute, pickles de légumes et moutarde à l'ancienne 22 €

SAUCISSON AUX HERBES

À découper sur planche 12 €

PIZZA À LA TRUFFE D'HIVER

Ricotta, ciboulette et noisettes 38 €

SAUMON FUMÉ DE L'ARTISAN

Citron, aigrette, caviar d'avruga et pain croquant 26 €

HUITRES LA PERLE BLANCHE N°3

Dites " L'huître des Chefs", vinaigre d'échalotes,
citron, pain noir et beurre de ferme 21 € / 6 pc | 39 € / 12pc

LA BOÎTE DE CAVIAR OSCIETRE 50GR

Vodka Belvédère, blinis, mimosa et ciboulette 110 €

CROMESQUIS DE CREVETTES GRISES

Cocktail, citron et persil frit 18 €

CROMESQUIS DE FROMAGE À LA TRUFFE (V)

Moutarde et pickles 18 €



AU TORÉ

BAR & RESTAURANT

LES ENTRÉES

BISTROT

POIREAUX VINAIGRETTE (V)

Mimosa, moutarde, condiments acidulés, tempura de racines & crumble de pain noir 16 €

TOAST AUX CHAMPIGNONS

Petits gris, viognier, crôte savoyarde, persil et beurre noisette 18 €

Option végétarienne 15 €

SOUPE DU JOUR (V)

Crêtons et Abondance 12 €

HOMARD FROID MAYONNAISE

Eau des dernières tomates d'automne, oxalis, mayonnaise d'herbes fraîches 38 €

MONTAGNE

CARPACCIO D'HOLSTEIN MATURÉE 40 JOURS (SÉLECTION METZGER)

Fumé au bois de hêtre, chlorophylle d'herbes de montagne, orties sauvages, beaufort d'été et noisette 22 €

OEUF "OZEN" ET LARD FERMIER

Poitrine cuite à basse t°, espuma savoyard et crumble de bacon. 18 €



AU TORÉ

BAR & RESTAURANT

LES ENTRÉES (SUITE)

FUSION

BIBIMBAP DE BOEUF MARINÉ ET GRILLÉ À LA BRAISE

Black Angus, légumes croquants, menthe fraîche, cacahuètes et poivre Timut 22 €

CEVICHE DE DORADE, LECHE DEL TIGRE

Agrumes, cébette, mangue, piment doux et fruits de la passion..... 22 €

BRUTS

POMME DE TERRE MOSCOVITE

Caviar Oscietre , jus vif de cresson, vodka Bison, ciboulette, bourrache et citron vert 32 €

OS À MOELLE

Pains croquants, ail noir, sauge, romarin et fleur de sel 16 €

SIGNATURE

FOIE GRAS PÔLÉ

Gyoza, anguille fumée, jus miso, dashi, coriandre et sésame torréfié 22 €

“ LA CROQUETTE ” DE CREVETTES GRISES

Nantua, rouille, piment d’Espelette et persil frit 24 €



AU TORÉ

BAR&RESTAURANT

LES PLATS

BISTROT

BOLOGNESE

Polpettes, carottes et oignons marmite, sauce tomate, thym et basilic 24 €

POULET DU DIMANCHE

*Pommes de terre rôties, chicons braisés,
compote de pommes, sucrose poêlée, mayonnaise..... 29 €*

COCHON DE LAIT GRILLÉ

Endives et oignons caramélisés, miel de sapin, pommes de terre, jus moutardé 34 €

HAMBURGER DU TORÈ

*Black Angus mûré, Beaufort d'été et cheddar, cornichons,
iceberg, crumble de grison, frites et salade 32 €*

MONTAGNE

TARTIFLETTE

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

MONT D'OR (V)

Charcuteries affinées, pommes vapeur, pickles et salade verte 32 €

SALADE CÉSAR

*Volaille régionale cuite à basse t°, dressing, croutons altesse,
beaufort d'été, câprons et herbes fraîches 28 €*



AU TORÈ

BAR&RESTAURANT

LES PLATS (SUITE)

BRUTS

TOMAHAWK DE BLACK ANGUS À PARTAGER (SÉLECTION METZGER)

Béarnaise, frites à la main, oignons confits, mesclun de jeunes pousses 140€/2pers

ENTRECÔTE DE BLACK ANGUS (SÉLECTION METZGER)

Béarnaise, frites à la main, oignons confits, mesclun de jeunes pousses 44 €

CÔTE DE VEAU AUX MORILLES

Rigatoni, truffe d'hiver, jus brun, frisée et pecorino 46 €

RIGATONI À LA TRUFFE

Truffe mélanosporum, morilles, pecorino et poivre noir 30 €

FUSION

ONGLET DE BOEUF TERIYAKI

Riz basmati, légumes sautés, miel, soja fumé, gingembre et piment doux 32 €

SAUMON TERIYAKI

Riz basmati, légumes sautés, miel, soja fumé, gingembre et piment doux 32 €

ÉPAULE D'AGNEAU À PARTAGER (2PERS)

Tikka massala de légumes, épicé tandoorii, raïta, piment doux, citron vert et herbes fraîches. 72 €

CURRY VERT DE GAMBAS OU DE VOLAILLE

Wok de légumes, riz basmati, citronnelle, gingembre et lime kaffir 30 €



AU TORÉ

BAR&RESTAURANT

LES PLATS (SUITE)

FUSION (SUITE)

CURRY ROUGE DE LÉGUMES

Riz basmati, citronnelle, gingembre et lime kaffir 26 €

RAMEN

Légumes croquants, riz collant, jus miso, sésame et coriandre 28 €

SALADE JERK

*Recette de rue jamaïcaine : légumes marinés,
volaille braisée, cacahuètes, condiment sucré-salé, scotch-bonnet* 28 €
Option végétarienne 22 €

GAMBAS GRILLÉES

*Grande salade vietnamienne, légumes cuits et crus,
citron vert, menthe fraîche et poivre Timut* 30 €

SIGNATURE

PIGEON EN 4 FAÇONS

*Filet grillé, jus vif, cuisse confite, consommé / foie gras poêlé,
oignons, potimaron et harissa* 42 €

OMBLE CHEVALIER

Coquillages, girolles, jus léger et mousseline de beurre noisette 34 €

HOMARD DÉCORTIQUÉ

Nantua des carcasses, Belle de Fontenay, poireaux braisés, oxalis 62 €



AU TORÉ
BAR & RESTAURANT

LES PLATS ENFANTS - 14 €

HAMBURGER DU TORÈ

frites à la main et salade.

STEAK HACHÉ

Purée et carottes fanes.

FISH & CHIPS

Tartare et salade.

POISSON BLANC

Purée de pomme de terre et légumes verts.

NUGGETS

Frites, ketchup et salade.

POULET

Compote et pommes au four.

PÂTES

Tomates et basilic.

PÂTES

Jambon-fromage.



AU TORÈ

BAR & RESTAURANT

DESSERTS À PARTAGER

OMELETTE NORVÉGIENNE ET FLEUR D'ORANGER 24 €

DAME BLANCHE 24 €

DESSERTS

PAVLOVA RENVERSÉE À LA MYRTILLE

Mascarpone, granola et meringue 10 €

ANANAS SAMBA

Mangue, sablé breton et kalamensi 10 €

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

Amandes effilées et crumble de cacao 10 €

CRÉMEUX CHOCOLAT

Granité café, vanille bourbon, cacao et fleur de sel 12 €

OMELETTE NORVÉGIENNE ET FLEUR D'ORANGER 12 €

DAME BLANCHE 10 €

BABA AU RHUM

Vanille Bourbon et Diplomatico 14 €

IRISH COFFEE 12 €

SÉLECTION DE FROMAGES DE LA RÉGION ET CONDIMENTS SUCRÉS-SALÉS 14 €

SÉLECTION DE GLACES ET DE SORBETS

*Vanille, Chocolat, pistache, lait d'amandes,
mangue, fraise, framboise et citron* 1b 6 € | 2b 8 € | 3b 10 €



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 !

