



A U T O R È

BAR&RESTAURANT

L A C A R T E

LES TABLES À PARTAGER

COCHONNAILLES

SAUCISSON D'ANGUS

À découper soi-même 14 €

JAMBON CUIT À LA TRUFFE 16 €

CECINA IBERICO

Tranchée finement 22 €

"LA TERRINE DES COPAINS"

Cochon et foie gras 18 €

ARDOISE DE CHARCUTERIES

Moutarde à l'ancienne et pickles de légumes 26 €

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

BEAUFORT D'ÉTÉ

Chalet d'alpage 2021, Haute-Maurienne, 2400m d'altitude 16 €

ST-NECTAIRE AU POIVRE NOIR DE KAMPOT 14 €

TOMME AU CUMIN (BIO) 14 €

BRIE, DATTES ET AMANDES

Sucré-salé 16 €

CHEVROTIN AOC

Le petit reblochon 14 €

PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS

Orties sauvages, miel de sapin, salade verte et pickles 24 €

*Nos fromages sont affinés à Chambéry par Axel Rebeck.

LES TABLES À PARTAGER (SUITE)

47° NORD

LA BOÎTE DE SARDINES MILLÉSIMÉES

Pain croquant, persillade et condiments 23 €

SAUMON FUMÉ LABELLISÉ ET TRANCHÉ À LA MAIN

Aigrette, toasts et herbes fraîches 28 €

HUITRES LA PERLE BLANCHE N°3

*Dites "L'huître des Chefs", vinaigre d'échalotes,
citron et beurre de ferme* 24 € / 6 pc | 46 € / 12pc

BOITE DE CAVIAR OSCIÈTRE

Vodka Bison, blinis et mimosas 110 €

CHAUD

MONT D'OR FONDU

Pickles et petits soldats (200gr) 26 €

PIZZA À LA TRUFFE D'HIVER

Noisettes et ciboulette 42 €

CROMESQUIS DE CREVETTES GRISES

Citron, persil frit et cocktail 21 €

CROMESQUIS DE FROMAGES

Dip de moutarde à l'ancienne 18 €



AUTORE

BAR & RESTAURANT

LES ENTRÉES

ENTRÉE FROIDE

CEVICHE DE DORADE

*Condiment pomme-noisette, chlorophylle d'herbes fraîches, citron vert
et croustillant de pain noir 26 €*

POMME DE TERRE MOSCOVITE

Caviar Oscietre, anguilles fumées, cresson, vodka Bison et bergamote 36 €

SALADE CROQUANTE DE BŒUF GRILLÉ SUR LA BRAISE

Mangue, piment doux, cacahuètes et menthe fraîche 24 €

CARPACCIO DE BOEUF FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE

*Bresaola, pesto d'orties, Beaufort d'été, noisettes concassées, vinaigrette de sauge
et de cédrats 26 €*

VITELLO-VINAIGRETTE

*Fines tranches de veau rôti, poireaux vinaigrette, mimosas, sauce gribiche
et herbes fraîches 26 €*

ROULEAU DE PRINTEMPS DÉSTRUCTURÉ (V)

Fruit de la passion, mangue, gingembre et citronnelle 20 €

LES ENTRÉES (SUITE)

ENTRÉE CHAUDE

SOUPE DU JOUR (V)

Croûtons et Abondance 16 €

CROQUETTES DE CREVETTES GRISES

Persil frit, citron, cocktail 26 €

OS À MOELLE

Fleur de sel, pain croquant et pickles d'oignons rouges 19 €

OEUF OZEN

Lard fermier croustillant, Belle de Fontenay, espuma savoyarde et crumble de bacon .. 24 €

COCOTTE DE CHAMPIGNONS (V)

Ail noir, pain croquant et Abondance 22 €

FOIE GRAS POÊLÉ

Pain perdu, condiment miso-pamplemousse, poivre Timut 26 €

L'ŒUF À LA TRUFFE

Œuf parfait, truffe d'hiver, Abondance et beurre noisette 28 €

RIS DE VEAU

Champignons rôtis, espuma de beurre noisette et persillade 29 €



LES PLATS

BISTROT

POULET DU DIMANCHE

Demi poulet fermier, jus de cuisson au poivre vert, compote de pommes, échalotes confites, frites à la main, laitue et mayonnaise de poulet rôti 36 €

PAIN DE VIANDE EN COCOTTE

Endives braisées, oignons gelots, jus brun, frites à la main, laitue et mayo 34 €

FISH & CHIPS

Cabillaud croquant, pak-choï sauté, condiment pickles, frites à la main, tartare et vinaigrette d'estragon 34 €

LINGUINE BOLOGNAISE

Ragoût de bœuf, stracciatella, tomates cerises et pecorino 28 €

SALADE CÆSAR

Poulet grillé, romaine, dressing, anchois, câpres, croûtons et parmesan 30 €

BURGER VÉGÉTARIEN (V)

Steak végétal, frites à la main, cheddar, iceberg, cornichons et sauce anglaise 31 €

BIDOCE

LE BURGER DU TORÉ

Steack haché de Black Angus, frites à la main, cheddar, iceberg, cornichons et sauce anglaise 34 €

BAVETTE DE BLACK ANGUS MATURÉE (250 GR)

Frites à la main, béarnaise, chimichurri, belle salade vinaigrette et mayo 38 €



AU TORÉ
BAR & RESTAURANT

LES PLATS (SUITE)

BIDOCHÉ (SUITE)

ENTRECÔTE DE BLACK ANGUS (300GR)

Frites à la main, béarnaise, chimichurri, belle salade vinaigrette et mayo 46 €

TOMAHAWK DE BLACK ANGUS À PARTAGER (1KG200)

Frites à la main, béarnaise, chimichurri, belle salade vinaigrette et mayo 150€/2pers

Viandes d'exception sélectionnées par les frères Metzger et la Ferme Misse.

MONTAGNE

TOUT EST BON DANS LE COCHON !

Saucisse de campagne, lard fermier, échine confite, potée aux choux, moutarde de Meaux et crumble de bacon 36 €

NAGE DE TRUITE SAFRANÉE

Légumes tournés, pommes fondantes, nage safranée et ail des ours 36 €

SALADE DE CHÈVRE CHAUD

Romaine croquante, miel d'alpage, fruits secs et noisettes 30 €

TARTIFLETTE

Lard confit et croustillant, reblochon, jeunes pousses et herbes fraîches 32 €

FONDUE SAVOYARDE (MIN 2 PERSONNES)

Salade verte, pickles et charcuterie 34 €



AU TORÉ
BAR & RESTAURANT

LES PLATS (SUITE)

BRUT

CÔTE DE VEAU AUX MORILLES

Rigatoni, truffe d'hiver, pecorino et poivre noir 52 €

PÂTE À LA TRUFFE (V)

Rigatoni, burrata, melanosporum, pecorino et herbes fraîches 40 €

GAMBAS À LA PLANCHA (BIO)

*Salade croquante, condiment citron-safran, oignons rouges, menthe fraîche,
feta et grenade 42 €*

RAVIOLES DE VEAU

Foie gras poêlé, champignons fumés, anguilles et cébettes 42 €

FUSION

MÉCHOUI D'AGNEAU

Tajine de légumes, citron confit, olives, pommes fondantes et herbes fraîches..... 40 €

BOEUF TERIYAKI

*Black Angus, riz basmati, légumes sautés, miel, soja fumé, gingembre
et piment doux 38 €*

SAUMON TERIYAKI (BIO)

Riz basmati, légumes sautés, miel, soja fumé, gingembre et piment doux. 38 €



AU TORÉ
BAR&RESTAURANT

LES PLATS (SUITE)

FUSION (SUITE)

CURRY VERT DE GAMBAS, DE VOLAILLE OU DE LÉGUMES (V)

Riz basmati, légumes wok, coco, citronnelle, gingembre et lime kaffir

Gambas (BIO) 42 €

Volaille 36 €

Végé 32 €

RAMEN (V)

Nouilles, œuf poché, légumes croquants, bouillon miso, sésame et coriandre 32 €

SALADE FATTOUCH (V)

*Aubergines et courgettes grillées, fêta, poivre de Timut, oignons rouges,
sauce Pink Floyd et herbes fraîches 30 €*

LES PLATS ENFANTS - 16 €

PETITS FONDUS AUX PARMESAN

Green salad, lemon and ketchup.

HAMBURGER DU TORÈ

Frites, salade.

FISH & CHIPS

Salade, tartare.

NUGGETS

Frites, salade

STEAK HACHÉ

Purée, compote.

POULET

Compote, purée.

POISSON BLANC

Purée, légumes verts.

PÂTES

Tomates, basilic.

PÂTES

Jambon-fromage.



AU TORÉ

BAR&RESTAURANT

DESSERTS

BABA AU RHUM

Vanille Bourbon et Diplomatico 14 €

TARTE AUX POMMES

Glace vanille, crème fraîche 12 €

ANANAS SAMBA

Mangue, yaourt et citron vert 12 €

OMELETTE NORVÉGIENNE

Fleur d'oranger et citron vert 14 €

COLONEL

Sorbet citron, vodka belvedere et lime kaffir 14 €

ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS

Condiments sucrés et salés 17 €

IRISH COFFEE

..... 14 €

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR, AMANDES DOUCES ET CRUMBLE DE CACAO 12 €

PAVLOVAS RENVERSÉES

MYRTILLES ET KALAMANSI 12 €

MARRONS GLACÉS 12 €

DESSERTS GLACÉS

DAME BLANCHE 12 €

SÉLECTION DE GLACES ET DE SORBETS

Vanille, chocolat, café, lait d'amande, fraise, mangue, citron 1b 6 € | 2b 10 € | 3b 14 €

DESSERTS À PARTAGER - 26 €

DAME BLANCHE

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR,
AMANDES DOUCES ET CRUMBLE DE CACAO

PAVLOVA RENVERSÉE AUX MARRONS GLACÉS

PAVLOVA RENVERSÉE AUX MYRTILLES
ET KALAMANSI



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 hammam, 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 !

