



A U T O R È

BAR&RESTAURANT

L A C A R T E

LES TABLES À PARTAGER

SALAISONS MONTAGNARDES

Pickles de légumes et moutarde à l'ancienne 16 €

PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS PAR AXEL REBECQ

Condiments sucrés et salés 18 €

FROMAGES AFFINÉS ET SALAISONS MONTAGNARDES

Pickles de légumes et condiments sucrés-salés 18 €

SAUCISSON DE BLACK ANGUS DE LA FERME MISSE

À couper soi-même au couteau et pickles de légumes 11 €

SAUMON FUMÉ DE L'ARTISAN

Citron, aigrette, croustillants de pain et herbes fraîches 21 €

MAKIS FRITS (V)

Kimchi, soja fumé, gingembre et lime kaffir 19 €

CROQUE-MONSIEUR À LA TRUFFE (V)

Pecorino, roquette et basilic 18 €

CROQUE-MONSIEUR MONTAGNARD

Jambon à l'os et Abondance 16 €



AU TORÉ

BAR&RESTAURANT

LES ENTRÉES

ENTRÉES FROIDES

TOMATES COLORÉES ET BURRATA (V)

*Sorbet Bloody Mary, sherry, huile d'olive de première presse,
croustillant d'ail noir et basilic* 19 €

GASPACHO ANDALOU (V)

Garnitures et condiments 14 €

MAKIS FRITS (V)

Kimchi, soja fumé, gingembre et lime kaffir 19 €

SAUMON FUMÉ DE L'ARTISAN

Citron, aigrette, croustillants de pain et herbes fraîches 21 €

CEVICHE DE BAR DE LIGNE

Leche del tigre, agrumes, cébettes, mangue et poivre vert..... 22 €

CARPACCIO D'HOLSTEIN MATURÉ

Pesto d'herbes fraîches, ail des ours, noisettes et parmesan..... 21 €



AU TORÉ

BAR&RESTAURANT

LES ENTRÉES (SUITE)

ENTRÉES CHAUDES

NOIX DE SAINT-JACQUES GRILLÉES

Mousseline de choux fleur, blettes fondues, beurre blanc et estragon 24 €

CROQUETTES DE CREVETTES GRISES

Cocktail, citron et persil frit 18 €

OEUF OZEN

Lard confit, Belle de Fontenay, espuma savoyard et crumble de bacon 21 €

SALADE DE CANARD LAQUÉ

*Hoisin, légumes croquants, kimchi, miel, gingembre,
noix de cajou et piment doux* 21 €

CROQUETTES DE JAMBON IBÉRIQUE

Manchego, espuma moutarde, jus vif, et herbes fraîches 18 €



AU TORÉ

BAR&RESTAURANT

LES PLATS

BIDOCHÉ

ENTRECÔTE DE BLACK ANGUS (300 GR)

Frites à la main, béarnaise, belle salade vinaigrette et mayo 40 €

BAVETTE DE BLACK ANGUS MATURÉE (250 GR)

Frites à la main, béarnaise, belle salade vinaigrette et mayo 32 €

LE BURGER DU TORÉ

Steak haché de Black Angus, frites à la main, cheddar, iceberg, cornichons et sauce anglaise..... 30 €

PLUMA IBÉRIQUE

Oignons grillés, Belles de Fontenay, chimichurri, condiment tomate-estragon, poivre Sarawak et herbes fraîches 34 €

POULET DU DIMANCHE

Coquelet fermier, jus de cuisson au poivre vert, compote de pommes, échalotes confites, frites à la main, laitue et mayonnaise de poulet rôti..... 28 €

BOEUF TERIYAKI

Bavette de Black Angus, riz basmati, légumes sautés, miel, soja fumé, gingembre et piment doux..... 32 €

POITRINE DE LARD LAQUÉE ET BRAISÉE

Légumes croquants, kimchi, pommes sautées, sauce coréenne, coriandre, cacahuètes et citron vert..... 24 €



AU TORÉ

BAR&RESTAURANT

LES PLATS (SUITE)

RETOUR DE PÊCHE

SAUMON TERIYAKI

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

GAMBAS GRILLÉES

Jeunes pousses, pommes de terre sautées, tahini, noix de cajou, menthe fraîche et citron vert 32 €

FILET DE BAR

Mousseline choux fleur, condiment tomate-estragon, chimichurri, poivre Sarawak et herbes fraîches 34 €

PÂTES

PÂTE À LA TRUFFE (V)

Rigatoni, burrata, truffe d'été, pecorino et herbes fraîches 36 €

LINGUINE BOLOGNAISE

Ragoût de bœuf, stracciatella, tomates cerises et pecorino 24 €



AU TORÈ

BAR&RESTAURANT

LES PLATS (SUITE)

SALADES

SALADE CÆSAR

Poulet grillé, romaine, dressing, anchois, câpres, croûtons et parmesan 26 €

SALADE DE BOEUF

Bavette marinée et grillée sur la braise, jeunes pousses, pommes de terre sautées, tahini, noix de cajou, menthe fraîche et citron vert 28 €

SALADE CORÉENNE (V)

Légumes croquants, kimchi, pommes sautées, sauce coréenne, coriandre, cacahuètes et citron vert 22 €

SUMMER VIBES

FONDUE SAVOYARDE (MIN 2 PERS.)

Chignin-Bergeron, charcuteries montagnardes, pickles de légumes et salade verte 32 € | Option (V) : 28€

LE BURGER VÉGÉTARIEN (V)

Steak de légumes, frites à la main, cheddar, iceberg, cornichons et sauce anglaise 28 €

WOK DE LÉGUMES TERIYAKI (V)

Riz basmati, légumes sautés, miel, soja fumé, gingembre et piment doux..... 26 €



AU TORÉ
BAR&RESTAURANT

LES PLATS ENFANTS - 16 €

PETITS FONDUS AU PARMESAN

Salade verte, citron et ketchup

HAMBURGER DU P'TIT TORÈ

Frites et salade.

FISH & CHIPS

Salade et tartare.

CHICKEN NUGGETS

Frites et salade.

STEAK HACHÉ

Purée et compote.

POULET

Compote et purée.

POISSON BLANC

Purée et légumes verts.

PÂTES

Bolognaise.

PÂTES

Jambon-fromage.

LES DESSERTS

PAVLOVA RENVERSÉE

Fruits rouges, kalamansi et croustillant de meringue 12 €

PÊCHE MARINÉE

Espuma yaourt, amandes effilées et basilic 12 €

ANANAS SAMBA

Thé rouge, menthe fraîche, espuma de mangue et fruit de la passion 12 €

BROWNIES CHOCOLAT ET NOIX DE PÉCAN

Crème macadamia et macchiato 12 €

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS PAR AXEL REBECQ

Condiments sucrés et salés 16 €



AU TORÉ

BAR & RESTAURANT

DESSERTS (SUITE)

COLONEL

Sorbet citron, vodka Belvédère et lime kaffir 12 €

CAFÉ LIÉGEOIS

Glace vanille, espresso et Peket (genièvre wallon) 12 €

IRISH COFFEE 12 €

LES GLACES À L'ITALIENNE

FRAISE MELBA

Glace vanille, quartiers et coulis de fraises et chantilly 9 €

PÊCHE MELBA

Glace vanille, pêche marinée, coulis de pêche et chantilly 9 €

DAME BLANCHE

Glace vanille, chocolat 70% et chantilly 9 €

BANANA SPLIT

Glace vanille, banane, chocolat fondu, cacahuètes torréfiées et chantilly 9 €

BRÉSILIENNE

Glace vanille, praliné, caramel, éclats de noisettes caramélisés et chantilly 9 €

LA GLACE DU P'TIT TORÈ

Petit pot vanille 4 €



AU TORÈ

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 !

