



A U T O R È

BAR&RESTAURANT

L A C A R T E

# LES TABLES À PARTAGER

## TACOS DE CEVICHE DE DORADE

*Leche del tigre, pickles d'oignons rouges, coriandre et menthe fraîche* ..... 24 €

## BAOS DE BŒUF BRAISÉ

*Jets de poireaux, miel, soja fumé, citronnelle et cacahuètes salées* ..... 24 €

## MAKIS FRITS DE LÉGUMES CROQUANTS (V)

*Mayonnaise sriracha, gingembre et yuzu* ..... 21 €

## ARDOISE DE CHARCUTERIES

*Coupées finement, moutarde à l'ancienne et pickles de légumes* ..... 28 €

## PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS (V) \*

*Orties sauvages, miel de sapin, salade verte et pickles* ..... 28 €

## SAUCISSON DE BLACK ANGUS

*À découper soi-même, moutarde, oignons et cornichons* ..... 14 €

## “LA TERRINE DES COPAINS”

*Cochon et foie gras* ..... 21 €

## LA BOÎTE DE SARDINES MILLÉSIMÉE

*Pain croquant, chimichurri, persillade et condiment estragon* ..... 24 €

## CŒUR DE SAUMON LABELLISÉ BIO

*Mariné au dill, toast, citron vert, poivre rose et herbes fraîches* ..... 31 €

## HUÎTRES “LA PERLE BLANCHE” N°3

*Dites “L’huître des Chefs”, vinaigre d’échalotes, citron et beurre de ferme* ..... 24 € / 6 pc | 44 € / 12pc

\*Nos fromages sont affinés à Chambéry par Axel Rebecq.



**AU TORÉ**  
BAR&RESTAURANT

## LES TABLES À PARTAGER (SUITE)

### **BOITE DE CAVIAR OSCIÈTRE (50GR)**

*Vodka Belvedere, blinis et mimosas* ..... 110 €

### **L'ÉNORME CROQUE-MONSIEUR À PARTAGER**

*Jambon à l'os d'exception, béchamel, Beaufort d'été et Abondance* ..... 28 €

### **MONT D'OR FONDU À PARTAGER**

*Petits soldats et oignons balsamique* ..... 29 €

### **PIZZA À LA TRUFFE**

*Melanosporum, noisettes et ciboulette* ..... 48€

### **CROMESQUIS DE CREVETTES GRISES**

*Citron, cocktail et persil frit* ..... 24€

### **CROMESQUIS DE FROMAGES**

*Dip moutarde-estragon* ..... 21€



**AU TORÉ**

BAR&RESTAURANT

# LES ENTRÉES

## ENTRÉE FROIDE

### **CEVICHE DE DORADE**

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

### **SALADE DE LÉGUMES THAÏ (V)**

*Kimchi, ponzu, coriandre, basilic et cacahuètes salées* ..... 21 €

### **CARPACCIO D'HOLSTEIN**

*Fumé et maturé au bois de hêtre, bresaola, pesto d'ortie, Beaufort d'été,  
noisettes concassées, vinaigrette de sauge et de cédrat*..... 28 €

### **SALADE DE BŒUF THAÏ**

*Légumes croquants, mangue, piment doux, cacahuètes et menthe fraîche* ..... 24 €

### **POMME DE TERRE MOSCOVITE**

*Caviar Oscière, vinaigrette de cresson, salicorne et vodka Bison* ..... 38 €

### **CŒUR DE SAUMON LABELLISÉ BIO**

*Mariné au dill, toast, citron vert, poivre rose et herbes fraîches* ..... 28 €

### **TATAKI DE THON ROUGE**

*Mariné et grillé sur la braise, vierge de légumes acidulée, ponzu,  
cébette et main de Bouddha* ..... 28 €

### **WAGYU - CAVIAR**

*Pain perdu de boeuf Wagyu grillé sur la braise, caviar Oscière,  
gribiche, ciboulette* ..... 42 €



**AU TORÉ**

BAR&RESTAURANT

# LES ENTRÉES (SUITE)

## ENTRÉE CHAUDE

### **SOUPE DU JOUR ( V )**

*Croûtons et Abondance* ..... 18 €

### **CROQUETTES DE CREVETTES GRISES**

*Citron, cocktail et persil frit* ..... 26 €

### **ŒUF OZEN**

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

### **FONDUS AU PARMESAN**

*Jeunes pousses, noisettes torréfiées, pomme verte, cédrat et herbes fraîches* ..... 24 €

### **TOAST AUX CHAMPIGNONS (V)**

*Crème d'Isigny, ail noir, persil et Abondance* ..... 24 €

### **GYOZA DE FOIE GRAS POÊLÉ**

*Anguilles fumées, jus miso, cébette et lime kaffir* ..... 28 €

### **NOIX DE ST-JACQUES RÔTIES**

*Mousseline de chou fleur, blettes fondues, beurre noisette, bergamote  
et cumin des prés* ..... 28 €



**AU TORÈ**

BAR&RESTAURANT

# LES PLATS

## CUISINE DE BISTROT

### **POULET DU DIMANCHE**

*Demi poulet fermier, jus de cuisson au poivre vert, compote de pommes, échalotes confites, frites à la main, mayonnaise de poulet rôti, laitue* ..... 41 €

### **PAIN DE VIANDE EN COCOTTE**

*Endives braisées, oignons grelots, jus brun, frites à la main, laitue et mayo* ..... 36 €

### **SAUCISSE PURÉE**

*Saucisse de campagne flambée, Belle de Fontenay, jus brun, oignon braisé, graines de moutarde et persillade* ..... 36 €

### **FISH & CHIPS**

*Dos de cabillaud poché, pané et frit par nos soins, pak-choï sauté, pickles, frites à la main, tartare, condiment estragon-cornichons* ..... 39 €

### **SALADE CÉSAR**

*Romaine croquante, poulet rôti, câpres soufflés, dressing, oeuf mimosa, croûtons, anchois et parmesan* ..... 32 €

### **LINGUINE BOLOGNAISE**

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

### **COQUILLETTE JAMBON-FROMAGE**

*Jambon à l'os d'exception, crème fermière et parmesan affiné 30 mois* ..... 32 €

### **LE BURGER VÉGÉ**

*Cheddar, iceberg, cornichons, sauce maison* ..... 30 €



**AU TORÉ**

BAR&RESTAURANT

# LES PLATS (SUITE)

## BLACK ANGUS

### LE BURGER DU TORÉ

Steak haché de la ferme Misse, cheddar, iceberg, cornichons, sauce maison,  
frites à la main, belle salade vinaigrette, mayo ..... 34 €

### BAVETTE (250 GR) \*

Frites à la main, béarnaise, chimichurri, belle salade vinaigrette, mayo ..... 41 €

### ENTRECÔTE (300 GR) \*

Frites à la main, béarnaise, chimichurri, belle salade vinaigrette, mayo ..... 49 €

### LE TOMAHAWK À PARTAGER (1,2 KG - 2 PERS.) \*

Frites à la main, béarnaise, chimichurri, belle salade vinaigrette, mayo ..... 160 €

\*Viande d'exception sélectionnée par les frères Metzger de Rungis.

## CUISINE DE MONTAGNE

### MONT D'OR FONDANT

Charcuteries coupées minute, salade verte, pickles et petits soldats ..... 36 €

### SALADE DE CHÈVRE-CHAUD (V)

Romaine croquante, miel d'alpage, fruits secs et noisettes ..... 32 €

### TARTIFLETTE

Lard confit et croustillant, Reblochon, jeunes pousses et herbes fraîches ..... 36 €



**AU TORÉ**  
BAR&RESTAURANT

# LES PLATS (SUITE)

## CUISINE DE MONTAGNE (SUITE)

### TARTE AU BEAUFORT (V)

Beaufort d'été, oignons perlés, champignons, ciboulette et salade verte ..... 28 €

Accompagné de charcuteries ..... 34 €

### FONDUE SAVOYARDE (MIN. 2 PERS.)

Assemblage "moitié-moitié" / Salade verte, pickles

et notre assiette charcuterie coupée minute ..... 38 € / par pers.

## BRUT

### CÔTE DE VEAU AUX MORILLES

Rigatoni, truffe d'hiver, stracciatella, pecorino et poivre noir ..... 56 €

### PÂTE À LA TRUFFE (V)

Burrata, melanosporum, Pecorino et herbes fraîches ..... 42 €

### GAMBAS À LA PLANCHA (BIO)

Salade croquante, condiment citron-safran, tahini, oignons rouges, menthe fraîche,  
sésame et poivre timut ..... 42 €

### COQUILLETTE JAMBON-FROMAGE À LA TRUFFE

Jambon à l'os d'exception, crème fermière, parmesan affiné 30 mois  
et truffe d'hiver ..... 44 €

### SOLE MEUNIÈRE

Belle sole grillée au beurre noisette, mousseline iodée, pomme de terre persillée,  
blettes fondues et citron vert ..... 58 €



# AU TORÉ

BAR & RESTAURANT



# LES PLATS (SUITE)

## BRUT (SUITE)

### PÂTE À LA LANGOUSTE

*Demi-langouste grillée, jus de carcasses, tomates cerises, sauge, basilic  
et parmesan affiné 30 mois ..... 68 €*

### VOL-AU-VENT DE RIS DE VEAU

*Polpettes et ris de veau croustillant, champignons, crème d'Isigny, jeunes pousses,  
Pompadour, feuilletés et poivre noir ..... 52 €*

## FUSION

### BŒUF 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 €*

### TOM KHA KHAI DE GAMBAS (BIO)

*Légumes wok, coco, riz sauté, citronnelle, gingembre et lime kaffir ..... 38 €*

### CURRY-VERT DE VOLAILLE

*Haut de cuisse, légumes wok, coco, riz sauté, citronnelle, gingembre et lime kaffir ..... 38 €*

### CURRY-VERT DE LÉGUMES (V)

*Légumes wok, coco, riz sauté, citronnelle, gingembre et lime kaffir ..... 30 €*

### RAMEN (V)

*Nouilles, oeuf poché, légumes croquants, bouillon miso, sésames torréfiés,  
coriandre et lime kaffir ..... 32 €*



**AU TORÉ**

BAR&RESTAURANT

## PLATS ENFANTS - 18€

### CROQUETTES AU FROMAGE

*Salade verte*

### HAMBURGER DU TORÈ

*Frites, salade*

### FISH & CHIPS

*Salade, tartare*

### NUGGETS

*Frites, salade*

### POULET RÔTI

*Compote, purée*

### FILET DE SAUMON

*Purée, légumes verts*

### PÂTE TOMATE-BASILIC

### COQUILLETES JAMBON-FROMAGE

## DESSERTS

### ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS

*Condiments sucrés et salés* ..... 17 €

**DAME BLANCHE** ..... 12 €

**DAME BLANCHE À PARTAGER (2 PERS.)** ..... 22 €

### SÉLECTION DE GLACES ET DE SORBETS

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

### COLONEL

*Sorbet citron, vodka and lime kaffir* ..... 12 €

**IRISH, ITALIAN OU FRENCH COFFEE** ..... 12 €

**NOTRE VITRINE DE DESSERTS. À DÉCOUVRIR...**



# 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 !*

