



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 mûré 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 Oscietre, 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 Oscietre,
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, straciatella, 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 !

