



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 18 €

PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS PAR AXEL REBECQ

Condiments sucrés et salés 18 €

FROMAGES AFFINÉS ET SALAISONS MONTAGNARDES

Pickles de légumes et condiments sucrés-salés 21 €

SAUCISSON SEC DE SAVOIE

À couper soi-même au couteau, pickles 12 €

SAUMON FUMÉ DE L'ARTISAN

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

CROQUE-MONSIEUR À LA TRUFFE (V)

Pecorino, mozzarella et basilic 18 €

CROQUE-MONSIEUR MONTAGNARD

Jambon à l'os, Abondance et pickles 16 €



AU TORÉ

BAR&RESTAURANT

LES ENTRÉES

ENTRÉE FROIDE

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 MARINÉ

Vinaigrette d'agrumes, poivre rose et ciboulette 21 €

CEVICHE DE BAR DE LIGNE

Leche de tigre, agrumes, cébettes, grenade et baies de timut 22 €

CARPACCIO DE BŒUF FAÇON HARRY'S BAR

Mayonnaise d'herbes fraîches, câpres, croustillant de pain noir et pickles 21 €



AU TORÉ

BAR&RESTAURANT

LES ENTRÉES (SUITE)

ENTRÉE CHAUDE

NOIX DE SAINT-JACQUES GRILLÉES

Risotto, pousses d'épinards, parmesan et poivre noir 24 €

CROQUETTES DE CREVETTES GRISSES

Cocktail, citron et persil frit 21 €

RISOTTO CRÉMEUX

Pousses d'épinards, parmesan, poivre noir et noix de cajou 16 €

CROQUETTES DE JAMBON IBÉRIQUE

Condiments tomates-basilic, manchego et piment doux 21 €



AU TORÉ

BAR&RESTAURANT

LES PLATS

VIANDES

ENTRECÔTE DE BLACK ANGUS (300 GR)

Frites à la main, béarnaise, légumes grillés, belle salade vinaigrette..... 42 €

BAVETTE DE BLACK ANGUS MATURÉE (250 GR)

Frites à la main, béarnaise, légumes grillés, belle salade vinaigrette 34 €

LE BURGER DU TORÉ

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

PLUMA IBÉRIQUE

Oignons grillés, Belle de Fontenay, chimichurri, condiment tomate-estragon, poivre Sarawak et herbes fraîches 36 €

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 32 €

BŒUF TERIYAKI

Black Angus, riz basmati, légumes sautés, miel, soja fumé, gingembre et piment doux 34 €



AU TORÉ

BAR&RESTAURANT

LES PLATS (SUITE)

POISSONS

SAUMON TERIYAKI

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

GAMBAS GRILLÉES

Salade de légumes croquants, pommes de terre sautées, tahini, noix de cajou, menthe fraîche et citron vert 34 €

FILET DE BAR

Belle de Fontenay, condiment tomate-estragon, chimichurri, poivre Sarawak et herbes fraîches 32 €

PÂTES

RIGATONNI AUX MORILLES (V)

Burrata, morilles, truffe d'été, pecorino et herbes fraîches 38 €

LINGUINE BOLOGNAISE

Ragoût de bœuf, stracciatella, tomates cerises et parmesan 26 €



AU TORÉ

BAR&RESTAURANT

LES PLATS (SUITE)

SALADES

SALADE CÉSAR

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

SALADE DE BŒUF GRILLÉ

*Bavette marinée et grillée sur la braise, salade de légumes croquants,
pommes de terre sautées, tahini, noix de cajou, menthe fraîche et citron vert 28 €*

SALADE LIBANAISE

*Salade de légumes croquants, pommes de terre sautées, tahini,
noix de cajou, menthe fraîche et citron vert 22 €*

SUMMER VIBES

FONDUE SAVOYARDE (MIN 2 PERS.)

*Chignin-Bergeron, charcuteries montagnardes, pickles de légumes
et salade verte 32 € / personne
Option végétarienne (V) 28 € / personne*

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 32 €



AU TORÉ

BAR&RESTAURANT

PLATS ENFANTS - 16€

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

DESSERTS

PAVLOVA RENVERSÉE

Fruits rouges, kalamansi et croustillant de meringue 12 €

ANANAS SAMBA

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

BROWNIES CHOCOLAT & NOIX DE PÉCAN

Crème macadamia et macchiato 12 €

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS PAR AXEL REBECQ

Condiments sucrés et salés 16 €

COLONEL

Sorbet citron, vodka Belvédère et lime kaffir 12 €

CAFÉ LIÉGEOIS

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

IRISH COFFEE 12 €



AU TORÈ

BAR&RESTAURANT

LES GLACES À L'ITALIENNE

FRAISE MELBA

Glace vanille, fraises et chantilly 9 €

DAME BLANCHE

Glace vanille, chocolat noir et chantilly..... 9 €

BANANA SPLIT

Glace vanille, banane, chocolat noir et chantilly 9 €

BRÉSILIENNE

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

SÉLECTION DE GLACES ET SORBETS

Vanille, chocolat, fraise, lait d'amandes, mangue, citron 1b 4 € | 2b 6 € | 3b 8 €

LES CRÊPES

SUCRE, CHOCOLAT, CITRON, MIKADO, SUZETTE 6 €

LES GAUFRES

GAUFRES DE LIÈGE - CHANTILLY 6 €

GAUFRES DE BRUXELLES - CHANTILLY 6€



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 !

