



L A C A R T E

LES TABLES À PARTAGER

ARDOISE DE CHARCUTERIES

Coupées finement, moutarde à l'ancienne et pickles de légumes 32 €

PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS (V)*

Orties sauvages, miel de sapin et pickles 32 €

SAUCISSON DE BLACK ANGUS

À découper soi-même, moutarde, oignons et cornichons 16 €

“LA TERRINE DES COPAINS”

Cochon et foie gras 25 €

TARAMA AU NATUREL

Œufs de truite, huile de ciboulette, poivre noir et pain naan 24 €

MAKIS FRITS DE LÉGUMES CROQUANTS (V)

Mayonnaise sriracha, gingembre et yuzu 24 €

LA BOÎTE DE SARDINES MILLÉSIMÉE

Pain croquant, chimichurri, persillade et condiment estragon 26 €

*Nos fromages sont affinés à Chambéry par Axel Rebecq.



A U T O R E

BAR & RESTAURANT

LES TABLES À PARTAGER (SUITE)

SAUMON FUMÉ DE L'ARTISAN

Aigrelette, citron, toasts et herbes fraîches 34 €

HUÎTRES "LA PERLE BLANCHE" N°3

Dites "L'huître des Chefs", vinaigre d'échalotes, citron et beurre de ferme 24 € / 6 pc | 48 € / 12pc

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 €

PIZZA À LA TRUFFE

Melanoporum, noisettes et ciboulette 48€

CROMESQUIS DE CREVETTES GRISES

Citron, cocktail et persil frit 24€

CROMESQUIS DE FROMAGES

Dip moutarde-estragon 21€



LES ENTRÉES

ENTRÉES FROIDES

CARPACCIO DE DORADE

Huile d'olive de première presse, citron vert, Espelette et herbes fraîches 29 €

SALADE DE LÉGUMES THAÏ (V)

Kimchi, ponzu, coriandre, basilic et cacahuètes salées 24 €

CARPACCIO DE BOEUF FAÇON HARRY'S BAR

*Mayonnaise épicee, condiments câpres-estragon,
citron et croustillant de pain noir* 29 €

SALADE DE BŒUF THAÏ

*Black Angus grillé, légumes croquants, mangue, piment doux,
cacahuètes et menthe fraîche* 29 €

CŒUR DE SAUMON MARINÉ

Mariné façon gravlax, vinaigrette d'agrumes, ciboulette, poivre rose et kalamansi 29 €

L'ŒUF MAYONNAISE À LA TRUFFE

Truffe d'hiver, mâche et graines de moutarde 32 €

POIREAUX VINAIGRETTE

Mimosa, gribiche, croustillant de pain noir et herbes fraîches 24 €

HUÎTRES "LA PERLE BLANCHE" N°3

*Dites "L'huître des Chefs", vinaigre d'échalotes,
citron et beurre de ferme* 24 € / 6 pc | 48 € / 12pc

HOMARD FROID MAYONNAISE

*Homard breton au court-bouillon, mayonnaise à la main,
vinaigrette de carcasses et piment d'Espelette* 38 €



A U T O R E
BAR & RESTAURANT

LES ENTRÉES (SUITE)

ENTRÉES FROIDES (SUITE)

BOITE DE CAVIAR OSCIÈTRE (50GR)

Vodka Belvedere, blinis et mimosas 110 €

ENTRÉES CHAUDES

SOUPE DU JOUR (V)

Croûtons et Abondance 21 €

SOUPE À L'OIGNON ET OS À MOELLE

Traditionnelle soupe à l'oignon, os à moelle grillé, sel de Guérande, croûtons et Beaufort d'été 26 €

LA CROQUETTE DE CREVETTES GRISES

Citron, cocktail et persil frit 27 €

ŒUF OZEN ET LARD FERMIER

Lard fermier croustillant, Belle de Fontenay, espuma savoyarde et crumble de bacon .. 28 €

LE PETIT FONDU AU PARMESAN

Jeunes pousses, noisettes torréfiées, cédrat et herbes fraîches 21 €

FOIE GRAS POËLÉ

Sablé au lard, oignons caramélisés, jus vif, mousseline de pomme de terre et sherry 32 €

NOIX DE SAINT JACQUES RÔTIÉS

Beurre blanc et beurre noisette, chou kale, mousseline et amandes Marcona 32 €



A U T O R E

BAR & RESTAURANT

LES PLATS

CUISINE DE BISTRÔT

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 44 €

PAIN DE VIANDE EN COCOTTE

Endives braisées, oignons grelots, jus brun, frites à la main, laitue et mayo 41 €

SAUCISSE PURÉE

Saucisse de campagne grillée, purée de pomme de terre au beurre de ferme, jus brun, oignons braisés, graines de moutarde et persillade 38 €

FISH & CHIPS

Dos de cabillaud poché, pané et frit par nos soins, pak-choï sauté, pickles, frites à la main, tartare, condiment estragon-cornichons 44 €

SALADE CÉSAR

Romaine croquante, poulet rôti, câpres soufflées, dressing, œuf mimosa, croûtons, anchois et parmesan 36 €

SALADE DE GAMBAS BIO

Gambas décortiquées et grillées, salade verte, légumes croquants, vinaigrette citron-safran, grenade et menthe fraîche 39 €

LINGUINE BOLOGNAISE

Ragoût de bœuf, stracciatella, tomates cerises et pecorino 32 €

COQUILLETTES JAMBON-FROMAGE

Jambon à l'os d'exception, crème fermière, tome et abondance 32 €

LE BURGER VÉGÉ (V)

Steak végétal, cheddar, iceberg, cornichons, sauce Pink Floyd, frites à la main, belle salade vinaigrette, mayo 36 €



AUTORE
BAR & RESTAURANT

LES PLATS (SUITE)

VIANDES D'EXCEPTION

LE BURGER DU TORÉ

Steak haché de la ferme Misso, cheddar, iceberg, cornichons, sauce Pink Floyd, frites à la main, belle salade vinaigrette, mayo 38 €

BAVETTE (250 GR)*

Frites à la main, béarnaise, chimichurri, belle salade vinaigrette, mayo 44 €

ENTRECÔTE (300 GR)*

Frites à la main, légumes grillés, béarnaise, chimichurri, belle salade vinaigrette, mayo 54 €

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

Frites à la main, légumes grillés, 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 38 €

SALADE DE CHÈVRE-CHAUD (V)

Toast de chèvre caramélisé, thym et miel d'alpage, romaine croquante, noix, dattes, condiment pomme-noisette 36 €

TARTIFLETTE

Lard confit et croustillant, Reblochon, pickles et herbes fraîches 38 €



A U T O R È
BAR & RESTAURANT

LES PLATS (SUITE)

CUISINE DE MONTAGNE (SUITE)

TARTE AU BEAUFORT (V)

Oignons caramélisés, pomme de terre, salade verte et pickles 38 €

FONDUE SAVOYARDÉ (MIN. 2 PERS.)

Assemblage "moitié-moitié" / Salade verte, pickles
charcuteries coupées minute 42 € / par pers.

BRUT

CÔTE DE VEAU AUX MORILLES

Rigatoni, truffe d'hiver, stracciatella, pecorino et poivre noir 58 €

RIGATONI AUX MORILLES ET À LA TRUFFE (V)

Burrata, Melanosporum, pecorino et herbes fraîches 44 €

COQUILLETTÉ JAMBON-FROMAGE À LA TRUFFE

Jambon à l'os d'exception, crème fermière, Beaufort d'été et truffe d'hiver 44 €

SOLE MEUNIÈRE (700-800G)

Belle sole grillée au beurre noisette, mousseline iodée, pomme de terre persillée,
épinards fondus et citron vert 64 €

HOMARD GRILLÉ (700-800G)

Homard breton au court-bouillon, décortiqué et rôties au beurre noisette, vierge d'herbes
fraîches, pommes de terre persillées, pousses d'épinards et citron vert 68 €



A U T O R E
BAR & RESTAURANT

LES PLATS (SUITE)

FUSION

SOURIS D'AGNEAU

Tajine de légumes, pommes fondantes, jus vif, Raz-el-hanout, noix de cajou, dattes, menthe fraîche et harissa 44 €

BŒUF TERIYAKI

Black Angus grillé, riz basmati, légumes sautés, miel, soja fumé, gingembre et piment doux 41 €

SAUMON TERIYAKI (BIO)

Saumon grillé, riz basmati, légumes sautés, miel, soja fumé, gingembre et piment doux 41 €

TERIYAKI DE LÉGUMES (V)

Riz basmati, légumes sautés, miel, soja fumé, gingembre et piment doux 36 €

TOM KHA DE GAMBAS (BIO)

Gambas décortiquées et grillées, coco, riz sauté, citronnelle, gingembre et lime kaffir 41 €

CURRY-ROUGE DE VOLAILLE

Haut de cuisse, légumes wok, coco, riz sauté, citronnelle, gingembre et lime kaffir 44 €

CURRY-ROUGE DE LÉGUMES (V)

Légumes wok, coco, riz sauté, citronnelle, gingembre et lime kaffir 36 €

RAMEN (V)

Nouilles Udon, œufs pochés, légumes croquants, bouillon miso, sésames torréfiés, coriandre et lime kaffir 36 €



AUTORE

BAR & RESTAURANT

PLATS ENFANTS - 18 €

HAMBURGER DU TORÈ

Frites, salade

FISH & CHIPS

Salade, tartare

NUGGETS

Frites, salade

PETITS FONDUS AU FROMAGE

Frites, salade

POULET RÔTI

Compote, purée

FILET DE SAUMON

Purée, légumes verts

CROQUE MONSIEUR

Jambon blanc, emmental, beurre de ferme, salade, ketchup

PÂTE TOMATE-BASILIC

COQUILLETTES JAMBON-FROMAGE

DESSERTS

ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS

Condiments sucrés et salés 21 €

DAME BLANCHE 16 €

DAME BLANCHE À PARTAGER 28 €

SÉLECTION DE GLACES ET DE SORBETS

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

LE COLONEL 14 €

IRISH, ITALIAN OU FRENCH COFFEE 14 €

CAFÉ GOURMAND 14 €

LACQUEMANT GIVRÉ

Glace à la fleur de lait, myrtilles et cacahuètes caramélisées 16 €

NOTRE VITRINE DE DESSERTS À DÉCOUVRIR Adulte 16 € | Enfant 9 €

Mousse au chocolat, Tiramisu, Riz au lait à la vanille, Fruits frais coupés, Tarte citron meringuée, Le gâteau au chocolat de René - crème fraîche, Pavlova renversée aux myrtilles, Pavlova façon Mont Blanc, Pavlova renversée aux agrumes et à la pistache, Tartelette aux myrtilles, Tartelette aux noix de pécan.



A U T O R È
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 évènement 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 !

