



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 (V)

Condiments sucrés et salés 21 €

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)

Eau de tomates, sherry, huile d'olive de première presse, ail noir et basilic 19 €

GASPACHO ANDALOU (V)

Pastèque, légumes d'été, cerises, huile verte, garnitures et condiments 15 €

MAKIS FRITS (V)

*Makis de légumes frits, wakamé, sauce tare, katsuobushi,
soja fumé et piment doux* 19 €

TIRADITO DE DORADE

Vierge de légumes, huancaína, salade d'herbes fraîches et poivre Timut 22 €

CARPACCIO DE BŒUF

*Vinaigrette citron-passion, légumes croquants, câprons,
croustillant de pain noir et fleur de sel* 22 €



A U T O R È

BAR & RESTAURANT

LES ENTRÉES (SUITE)

ENTRÉE CHAUDE

NOIX DE SAINT-JACQUES GRILLÉES

Beurre blanc, Champagne, pousses d'épinards et poivre noir 24 €

CROQUETTES DE CREVETTES GRISES

Cocktail, citron et persil frit 21 €

CUISSES DE GRENOUILLES

Beurre d'ail, vin blanc, citron et persillade 23 €

LES TACOS DE DOMINGO

Guacamole, sauce mexicaine, condiment de caractère et herbes fraîches 21 €

SALADE DE TOFU LAQUÉ

Tofu mariné et grillé sur la braise, légumes croquants, gingembre, piment doux et citronnelle 19 €



AU TORÉ

BAR & RESTAURANT

LES PLATS

VIANDES

ENTRECÔTE DE BLACK ANGUS DES FRÈRES METZGER (300 GR)

*Frites à la main, légumes grillés, salade verte,
mayonnaise d'herbes fraîches et chimichurri fumé* 42 €

BAVETTE DE BLACK ANGUS DES FRÈRES METZGER (250GR)

*Frites à la main, légumes grillés, salade verte,
mayonnaise d'herbes fraîches et chimichurri fumé* 34 €

LE BURGER DU TORÉ

*Black Angus de la ferme Misse, cheddar, iceberg, cornichons, sauce bull,
frites à la main et salade verte* 30 €

FILET MIGNON DE PORC CUIT À BASSE TEMPÉRATURE

*Poêlée de shiitakes aux herbes, légumes de saison, écrasé de pommes de terre,
jus miso, gingembre et lime kaffir* 32 €

POULET DU DIMANCHE

*Demi poulet fermier, jus de cuisson à la bière et au poivre vert,
compote de pommes, frites à la main, salade verte et mayonnaise de poulet rôti ...* 34 €

BŒUF TERIYAKI

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



AU TORÉ

BAR & RESTAURANT

LES PLATS (SUITE)

POISSONS

GAMBAS GRILLÉES

Salade libanaise, tahini, grenade, noix de cajou, grenailles sautées, citron vert et menthe fraîche 34 €

BLACK COD

Poisson blanc d'exception, wok de légumes sautés et nouilles de riz, lime kaffir, huile de combava et shiso pourpre 34 €

CROQUETTES DE CREVETTES GRISES

Cocktail, frites à la main, salade, citron et persil frit 30 €

SAUMON TERIYAKI

Saumon labellisé, riz basmati, légumes sautés, miel, soja fumé, gingembre et piment doux 32 €

PÂTES

RIGATONI PESTO ET STRACCIATELLA

Pesto d'herbes fraîches, pignons de pin, pistache, basilic et pecorino 26 €

LINGUINE BOLOGNAISE

Ragoût de bœuf, stracciatella, tomates cerises et parmesan 28 €



AU TORÉ

BAR & RESTAURANT

LES PLATS (SUITE)

SALADES

SALADE CÉSAR

Poulet grillé, romaine croquante, dressing, anchois, câpres, croûtons et parmesan 28 €

SALADE DE BŒUF GRILLÉ

Romaine et légumes croquants, pomme de terre persillée, tahini, noix de cajou, citron vert et herbes fraîches 28 €

SALADE DE TOFU LAQUÉ

Tofu mariné et grillé sur la braise, légumes croquants, gingembre, piment doux et citronnelle 26 €

SUMMER VIBES

FONDUE SAVOYARDE (MIN 2 PERS.)

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

LE BURGER VÉGÉTARIEN (V)

Beyond burger, cheddar, iceberg, cornichons, mayonnaise d'herbes, frites à la main, salade et sauce Pink Floyd 28 €

WOK DE LÉGUMES TERIYAKI (V)

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



A U T O R È
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 ROTI

Compote et purée

POISSON BLANC

Purée et légumes verts

PÂTES

Bolognaise

PÂTES

Jambon-fromage

DESSERTS

100% CHOCOLAT

Crémeux, mousse, crumble et croustillant 12 €

TARTE CITRON

Crémeux citron, gel génépi, meringue et menthe fraîche 12 €

TARTE MYRTILLE

Frangipane, vanille bourbon, compotée de myrtilles et myrtilles fraîches 12 €

FRAISIER

Biscuit amande imbibé, crème diplomate vanille et fraises 12 €

MOUSSE AU CHOCOLAT

Chocolat belge et fleur de sel 9 €

PAVLOVA RENVERSÉE

Fruits rouges, parfait kalamansi, coulis et meringue 12 €



AU TORÉ

BAR & RESTAURANT

DESSERTS (SUITE)

MANGUE-PASSION

Crème aérée, crumble d'amandes douces, mangue et fruit de la passion 12 €

TIRAMISU

Café, mascarpone, Amaretto 12 €

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS PAR AXEL REBECQ

Condiments sucrés et salés 16 €

COLONEL

Sorbet citron, zeste et vodka Bison 12 €

IRISH COFFEE

Whisky, arabica et crème fleurette 14 €

GLACE ET SORBETS

SÉLECTION DE GLACES ET SORBETS

Vanille, fraise, chocolat, citron, mangue, coco 1b 4 € | 2b 6 € | 3b 8 €

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 !

