

Saison été 2024

Le restaurant est ouvert tous les jours,
de 12h00 à 14h30 pour déjeuner
et de 19h à 22h30 pour dîner.



LODGES EN PROVENCE

— *by Richerenches* —



La Carte Eté — *Le Restaurant des Lodges* —



LODGES EN PROVENCE

— *by Richerenches* —



06 35 04 57 04



www.lodges-en-provence.com

contact@lodges-en-provence.com

1400 Chemin de Bel Air - 84600 Richerenches

NOS PLATS À EMPORTER sur réservation

Frites maison, le cornet (pour 2 personnes 10 €)	6 €
Croc'monsieur des Lodges frites maison et bouquet de salade	16 €
Wok de légumes et nouilles sautées façon thaï (la portion)	16 €
Moules de Bouchot à la crème ou marinière 700 Gr frites et mayonnaise maison	18 €
Le burger « estival » des Lodges Pain roasted, escalope de poulet panée, tomate ancienne, Pancetta, Burrata, mayonnaise aux herbes, frites maison	24 €

A « L'APÉRO », NOS PLANCHES ET TAPAS MAISON

Crèmeux d'avocat au piment d'Espelette et citron vert, tartine grillée	6 €
La planchette terroir : Tapenade et Tartare de tomate au basilic, toasts grillés	8 €
Méli-mélo de pastèque et melon, feta et herbes de Provence	8 €
Arancini aux gambas et parmesan, caviar de vinaigre	10 €
Tempura de crevettes au panko, sauce thaï	10 €
Le saucisson sec du Ventoux à partager (fabrication artisanale)	15 €

NOTRE CARTE

Moules de Bouchot à la crème ou marinière 700 Gr frites et mayonnaise maison	18 €
Ceviche de Daurade à l'avocat Dés de mangue et citron vert	20 €
Poké bowl des Lodges Filet de poulet ou thon, accompagné de riz vinaigré, avocat, haricots verts, dés de mangue, tomates cerises, pickles d'oignons rouges et graines de sésame au Wasabi	24 €
Tartare de bœuf au couteau 180 gr « origine France » Pickles de graines de moutarde, Frites maison et bouquet de Mesclun	24 €
Le burger « estival » du chef Pain roasted, escalope de poulet panée, tomate ancienne, Pancetta, Burrata, mayonnaise aux herbes, frites maison	24 €
Tataki de thon « Sashimi » au sésame noir Vinaigrette aux citrons et huile d'olive, mousseline de patate douce vanillée	26 €
Poulpe grillé à la provençale Légumes de saison rôtis au thym	26 €
Papardelles aux queues de gambas, en persillade	28 €
Côte de veau (origine France) poêlée au beurre demi-sel, environ 250 Gr Sauce foie gras, frites maison	34 €

VEGETAL

Tomates anciennes de chez nous, Mozzarella di Bufala, cébette et basilic	18 €
Velouté glacé de courgettes à la menthe, Burrata des Pouilles et crispy	18 €
Wok « façon Thaï » Nouilles sautées, légumes de saison rôtis et cacahuètes	18 €
Poké bowl « végé » Riz vinaigré, avocat, haricots verts, dés de mangue, tomates cerises, pickles d'oignons rouges et graines de sésame au Wasabi	20 €

FROMAGES

Planchette de fromages de chèvre de notre campagne Frais, crèmeux et demi-secs, huile d'olive de Nyons	10 €
Le Brie de Maux à la truffe de Richerenches, bouquet de Mesclun	12 €

DESSERTS

Salade de fruits frais, maison Tuiles croustillantes aux agrumes	8 €
Tarte au citron déstructurée, crumble à la verveine et meringue	10 €
Verrine de mousse au chocolat maison Lacté de chocolat au lait, Meringue à la vanille	10 €
Notre sélection de glaces FERRERO Rocher Noir, enrobée chocolat noir ou Rocher Caramel, saveur noisette et caramel salé ou Rocher Framboise, saveur noix de coco, sauce framboise accompagnée de nos chantilly gourmandes	6 €

Nos plats étant essentiellement préparés à partir de produits frais et de saison, nous vous remercions pour votre compréhension si l'un d'entre eux venait à manquer.

Pour les enfants 15€

Pour bien grandir de 4 à 12 ans
1 plat, 1 cornet de glace ou fruit, 1 soft, sirop ou jus de fruits
Friandises

Pour faire plaisir à maman : Poisson et légumes du marché

Pour me faire plaisir : Goujonnette de poulet, frites

Pour faire plaisir à tout le monde : Gratin de coquillettes et jambon gratiné au gruyère