

Saison été 2022

Le restaurant est ouvert tous les jours,
de 12h00 à 14h30 pour déjeuner
et de 19h à 23h 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

Poulet fermier d'Ardèche « Label rouge » rôti environ 1,5kg pour 4 pers	32 €
Moules de Bouchot à la crème ou marinière, frites maison 700 Gr pour 1 pers	18 €
Croc'Monsieur, frites maison et bouquet de mesclun	16 €
Ratatouille provençale, la barquette pour 1 pers	5 €
Frites maison, le cornet pour 1 pers	6 €
Le burger estival des lodges «viande de bœuf Charolaise» 150gr Tomate ananas, Pancetta, burrata, basilic, mayonnaise aux herbes, frites maison	24 €

SUR RESERVATION

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

Planche de Tartare de tomate au basilic et courgette croquante à la tapenade	6 €
Crèmeux d'avocat au piment d'Espelette, tartine grillée	8 €
Tranches de pastèque et melon, feta et huile d'olive au thym	8 €
Focaccia au parmesan et tomate, huile aux herbes	8 €
Le saucisson sec d'Ardèche à partager fabrication artisanale	14 €

NOTRE CARTE

Ceviche de Daurade Royale Dés de mangue, citron vert et lait de coco	18 €
Poké bowl « des Lodges » Riz, avocat, dés de mangue, tomates cerises, cebettes, maïs, olives, sésame doré Supplément poulet ou thon	14 € + 6 €
Wok « façon Thaï » Nouilles sautées, légumes de saison et cacahuètes grillées	18 €
Poulpe snacké à la plancha Persillade, Pimenton de la veva, citron vert	22 €
Tartare de bœuf, au couteau 180 gr « origine France », frites maison et bouquet de Mesclun	22 €
Tataki de thon au sésame Noir Vinaigrette au citron et huile d'olive, mousseline de patate douce	24 €
Le burger estival des lodges «viande de bœuf Charolaise» 150gr Tomate ananas, Pancetta, burrata, basilic mayonnaise aux herbes, frites maison	24 €
Picanha de veau «UE», rôti au thym, Sauce Chimichuri, tian Provençal	24 €
Brouillade d'œufs à la truffe noire Melano de Richerenches Bouquet de Mesclun	26 €
Entrecôte de bœuf «Angus » poêlée au beurre demi sel 350 gr	38 €

LE SOIR AU BARBECUE

Brochette d'onglet de Bœuf «UE» marinée aux herbes de Provence	22 €
Carré d'agneau «4 côtes, FR» cuit en basse température puis rôti au thym	28 €
Gambas « Black tiger » grillées à la Provençale	30 €
Sauce : Mayonnaise maison, mayonnaise aux herbes	
Accompagnements : frites maison et tian Provençal	

FROMAGES

Planchette de fromage de chèvre de notre campagne Frais, crémeux et demi secs, huile d'olive de Nyons	10 €
La boîte de camembert chaude, bouquet de Mesclun	10 €
Le Brie de Maux truffé, bouquet de Mesclun	14 €

DESSERTS

Soupe de pêche et abricot au sirop de verveine, Éclats de meringue au poivre de Timut	8 €
Mille-feuille à la crème Chiboust citron vert et framboise	10 €
Mousse au chocolat maison, lacté de chocolat au lait Biscuits de Provence	10 €
Glaces et sorbets fabrication Artisanale, 3 boules au choix Tuiles aux amandes et pralines Supplément chantilly	8 € 2 €

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 (- 12 ans) 15€

1 plat, 1 dessert, 1 boisson (soft, jus de fruits...)

Pour faire plaisir à maman : Poisson et légumes du moment

Pour me faire plaisir : Nuggets de poulet, frites

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

La Carte des Vins & Champagnes

— *Le Restaurant des Lodges* —

CHAMPAGNE

Coupe de Champagne	12 cl	10,00 €
Piscine de Champagne	20 cl	14,00 €
Mumm Cordon Rouge	75 cl	60,00 €
Mumm Cordon Rouge Magnum	150 cl	120,00 €
Perrier Jouet Grand brut	75 cl	80,00 €
Perrier Jouet Grand brut Magnum	150 cl	170,00 €
Perrier Jouet Grand brut Jéroboam	300 cl	350,00 €
Perrier Jouet Blanc de Blancs	75 cl	100,00 €
Perrier Jouet Belle Epoque	75 cl	200,00 €
Louis Roederer	75 cl	90,00 €
Cristal Roederer	75 cl	260,00 €
Taittinger Cuvée prestige	75 cl	90,00 €

COCKTAIL

Le Punch (Rhum, Orange, Ananas, Poivre)	8,00 €
Mojito (classique, fraise, ou passion)	12,00 €
Mojito Royal (classique, fraise, ou passion)	14,00 €
Spritz (Aperol, Prosecco, eau pétillante)	10,00 €
Spritz Royal (Aperol, Champagne, eau pétillante)	12,00 €
Caïpirihna (cachaça, citron, sucre)	8,00 €
Moscow Mule (Vodka Elix, Ginger Beer, citron, sucre)	12,00 €
Chartreuse Mule (Chartreuse verte, Ginger Beer, citron, sucre)	12,00 €

BLANC

AOP Domaine De Montine Gourmandise	75 cl	25,00 €
AOP Viognier Domaine De Montine	75 cl	26,00 €
IGP Terre d'Ardèche Amandier « Chardonnay »	75 cl	28,00 €
AOP Vinsobres Référence Domaine Jaume	75 cl	32,00 €
Bourgogne Domaine Sophie Cinier « Chardonnay »	75 cl	36,00 €
Chablis « Bonaugure » Domaine L&C Poitout	75 cl	38,00 €
AOP Saint-Péray « Harmonie » Alain Vosge	75 cl	40,00 €
Santenay « Sous La Roche » Domaine Bachey-Legros	75 cl	48,00 €
AOC Chateauneuf du Pape Château Vaudieu	75 cl	54,00 €
AOP Saint-Péray « Fleur De Crussol » Alain Vosge	75 cl	56,00 €
Condrieu « Côte Bonnette » Domaine Mouton & Fils	75 cl	58,00 €
Meursault « Les Petits Charrons » Domaine Bernard Millot	75 cl	64,00 €

ROSÉ

VDP Grignan « La cuvée Rose by Lodges en Provence »	75 cl	25,00 €
La cuvée Rose Magnum	150 cl	60,00 €
ABC Bandol Domaine Du Moutin	75 cl	36,00 €
AOP Côtes de Provence Miraval	75 cl	38,00 €
Miraval Magnum	150 cl	80,00 €
Miraval Jéroboam	300 cl	170,00 €
IGP Languedoc Château Puech Haut Prestige	75 cl	42,00 €
Puech Haut Magnum	150 cl	86,00 €
AOC Côtes de Provenances Minuty « Prestige »	75 cl	48,00 €

ROUGE

AOP Côte du Rhone Diamant Noir Richerenches	75 cl	26,00 €
AOP Côte du Rhone Diamant Noir Richerenches	150 cl	56,00 €
AOC Domaine de Montine Emotion	75 cl	34,00 €
AOC Domaine de Montine Emotion Magnum	150 cl	72,00 €
AOC Domaine de Montine Emotion Jéroboam	300 cl	150,00 €
AOP Vinsobres Référence Domaine Jaume	75 cl	34,00 €
AOC Pic Saint Loup Clos Marie « L'Olivette »	75 cl	38,00 €
AGP Gigondas Domaine Les Teyssonnières	75 cl	42,00 €
Saint-Emilion Château La Chapelle	75 cl	44,00 €
Crozes-Hermitage « Les Chenes » Domaine Breyton	75 cl	46,00 €
AOC Domaine de Montine St Joseph	75 cl	48,00 €
Mercurey 1er Cru « Crets »	75 cl	50,00 €
AOP Cornas Les Chailles Alain Vogé	75 cl	58,00 €
AOC Châteauneuf du Pape Château Vaudieu	75 cl	64,00 €
Côte-Rotie Enomis Domaine Mouton Père & Fils	75 cl	74,00 €
Ladoix 1er cru « La Corvée » Domaine Michel Mallard	75 cl	96,00 €
AOC Châteauneuf du Pape Château Vaudieu « l'Avenue »	75 cl	110,00 €