

APPALACHES

SPA · RESTAURANT · CHALETS

Menu soir :

Entrée:

-Soupe du jour 8

-Frites maison et sauce aioli maison 7

-Salade César 10

(Laitue romaine, sauce maison, bacon, croûtons et parmesan)

-Nachos Mountain High 12

(Servi avec fromage, pico de gallo, jalapenos, poivrons, oignons, olives noires, arrosé de notre sauce BBQ maison, salsa et crème sûre)
Extra : poulet 4 / bœuf 4 / guacamole 3

-Poutine des Appalaches 12

(Pommes de terre fraîchement coupées, fromage en grain et sauce brune)

-Ailes de poulet (1 lb.) 14

(Choix sauces BBQ, 911, fromage bleu et crudités)

-Poitrine de porc Nagano 15

(Braisée à l'érable, pomme, poivre et citron confit)

-Terrine de foie gras maison 19

(Servie avec confiture de figues, réduction balsamique, confit d'oignon et pain brioché)

Plat Principaux:

-Burger du Lodge 22

(Galette de bœuf 7 oz, laitue, tomate, oignon, aioli, sur pain brioché, oignon français servi avec frites ou salade) Extra : fromage 3 / bacon 4

-Burger végétarien (Galette de haricots noirs, laitue, tomate, oignon, guacamole, aioli, sur pain brioché, servi avec frites ou salade)

-Contre-filet 10 oz. 38

(Servi avec sauce champignons sauvages, purée ail rôtie et légumes du jour)

-Spaghetti du Lodge 25

(Pâtes accompagnées de notre sauce marinara aux tomates confites et saucisses bacon/cheddar arrosées de pesto de roquette et parmesan)

-Tartare de bœuf classique 26

(Servi avec croûtons, frites et salade)

-Tartare de truite et gravlax de saumon 26

(Avocat, mayo épicée, échalote, câpres, lime, servi sur galette de riz avec croûtons, frites et salade)

Dessert 8

Menu enfants au choix 11 (12 ans et moins) :

-Spaghetti sauce à la viande et croûton à l'ail

-Filets de poulet maison servis avec frites sauce B.B.Q. ou miel

-Hamburger et frites

Incluant breuvage et dessert