



MENUS ALL-IN



Rue des Pêcheries 2
1170 WATERMAEL-BOITSFORT
Tél. 02 / 662 26 66

Renseignements et réservations :
thelodgebrussels@gmail.com

www.the-lodge.be

Bienvenue au Lodge !

Nos formules de menus sont destinées aux groupes de 12 personnes et plus.

Vous trouverez ci-après trois propositions de menus ainsi que nos compléments et variantes.

Pour les menus, merci de noter que :

- nous vous demandons de sélectionner la même formule de menu pour toute « la table » ;
- en raison du nombre de demandes, votre réservation ne sera réellement prise en compte que lorsque nous aurons reçu votre **fiche de Réservation**, d'où l'intérêt de nous la renvoyer au plus vite ;
- au sein d'un menu, chaque convive pourra choisir entrée, plat et dessert d'après la formule choisie ; merci de tenir compte que nous aurons besoin du choix des plats de chacun au plus tard 3 jours avant votre dîner de groupe, via la **fiche de Réservation**.

Bien entendu, tout reste modulable en fonction de vos souhaits ou des circonstances.

Nous nous ferons un plaisir de chercher avec vous la formule qui vous convient le mieux.

The Lodge Team

MENU CLASSIQUE • 50 €

ENTRÉES

- Croquettes aux crevettes
- Tartare de saumon à la Granny Smith
- Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan
- Petite salade de chèvre et guacamole

PLATS

- Daurade au beurre blanc et citron vert, légumes et croquettes
- Ravioles aux cèpes et tartufata
- Magret de canard rôti aux épices
- Pavé de boeuf, salade et frites, sauce au choix

DESSERTS

- Tarte au citron meringuée
- Moelleux au chocolat
- Petit vacherin vanille/fraise

VIN & EAU

- « Désir de Rouge », « Passion de Blanc », « Amour de Gris » - Domaine du Grand Chemin - Pays d'Oc - ½ bouteille/pers.
- Eau (plate ou pétillante) ½ litre/pers.

MENU SUPÉRIEUR • 60 €

ENTRÉES

- Sashimi de thon et de saumon au Wasabi
- St-Jacques poêlées tartufata
- Ravioles de homard
- Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe
- Poêlée de scampis citron vin blanc

PLATS

- Cabillaud rôti, purée huile d'olive et épinards
- Filet d'agneau à la Provençale
- Magret de canard rôti aux épices
- Filet pur, salade et frites, sauce au choix

DESSERTS

- Crème brûlée
- Nougat glacé
- Moelleux au chocolat
- Tiramisu ou autres à convenir ...

VIN & EAU

- « Désir de Rouge », « Passion de Blanc », « Amour de Gris » - Domaine du Grand Chemin - Pays d'Oc - ½ bouteille/pers.
- Eau (plate ou pétillante) ½ litre/pers.

MENU SUPÉRIEUR+ • 70 €

APÉRITIF

- 1 flûte de champagne, kir royal ou mojito

ENTRÉES

- Sashimi de thon et de saumon au Wasabi
- St-Jacques poêlées tartufata
- Ravioles de homard
- Carpaccio de boeuf à l'huile de truffe
- Poêlée de scampis citron vin blanc

PLATS

- Cabillaud rôti, purée, huile d'olives et épinards
- Filet d'agneau à la Provençale
- Magret de canard rôti aux épices
- Filet pur, salade et frites, sauce au choix

DESSERTS

- Crème brûlée
- Nougat glacé
- Moelleux au chocolat
- Tiramisu ou autres à convenir ...

VIN & EAU

- Bordeaux Supérieur ou Sancerre blanc ½ bouteille/pers.
- Eau (plate ou pétillante) ½ litre/pers.



COMPLEMENTS ET VARIANTES AUX MENUS

APÉRITIFS

Deux formules d'apéritifs vous sont proposées :

- Formule **Apéritif classique** (Cava, bière, kir, vin ou soft) :
4,00 € le verre, par personne
- Formule **Apéritif supérieur** (Champagne, cocktail avec ou sans alcool, alcool standard) : 8,00 € le verre, par personne

Vous pouvez aussi agrémenter votre apéritif de dégustations raffinées :

- Formule **Dégustation classique** (charcuterie, fromage, olives) :
4,00 € par personne
- Formule **Dégustation supérieure** (charcuterie, fromage, olives, mini nems, mini croquettes) : 6,50 € par personne

CAFÉ / THÉ

En fin de repas, pour accompagner votre dessert : 2,80 € par personne

AUTRES OPTIONS ÉVENTUELLEMENT POSSIBLES

Certaines variantes sont également possibles si vous préférez un menu sans vin et sans eau, sans entrée ou sans dessert (voir Fiche de Réservation)

BON À SAVOIR

- Le vin peut être remplacé par des softs ou bières (3 par personne)
- Certains soirs de fin de semaine (jeudi, vendredi et samedi) et en fonction de l'affluence, les réservations avec un menu entrée et plat OU plat et dessert seront prises :
 - soit en 1^{er} service - 18h45 à 21h
 - soit en 2^{ème} service - 21h à 23h
- L'heure du moment où vous souhaitez passer à table est donnée de manière indicative
- Prix 2022 TVA comprise tenant compte d'une réduction de groupe de +/- 15 % par rapport aux prix de la carte

Renseignements et réservations :

thelodgebrussels@gmail.com • www.the-lodge.be



The
LODGE
DINE • DRINK & MORE