

Carte des boissons

Softs 7 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, limonade, Orangina, Perrier, Fever-Tree
Tonic Water, Fever-Tree Ginger Beer, thés glacés maison

Nectars et jus artisanaux de fruits et légumes 9 €

Evian, Vittel, San Pellegrino 7 €
Chateldon 9 €

Nos Champagnes

Flûte de Duval-Leroy		18 €
Flûte de Bollinger		20 €
Flûte de Deutz rosé		25 €
Duval-Leroy brut, cuvée Prestige	75 cl	135 €
Ruinart Rosé	75 cl	175 €
Ruinart Blanc de Blancs	75 cl	200 €
Don Pérignon, brut millésimé, 2012	75 cl	380 €

Nos vins

Rouge	15 cl	75 cl
Palette, Château Crémade, 2017	15 €	75 €
IGP Méditerranée, Domaine de l'Olibaou, «Noémie», 2018, bio	10 €	50 €
Vallée du Rhône, Saint-Joseph, Chapoutier, «Les Granits», 2017, bio		150 €
Bourgogne, Pommard 1er cru, Louis Latour, «Epenots», 2017		220 €
Bordeaux, Pomerol, Château Belle Brise, «Les Cèdres», 2014		235 €

Blanc	15 €	70 €
Palette, Château Crémade, 2016	15 €	70 €
IGP Méditerranée, Domaine de l'Olibaou, 2020, bio	9 €	45 €
Bourgogne, Chablis, Domaine Règnard, «Grand Règnard», 2018		80 €
Vallée du Rhône, Condrieu, Chapoutier, «Invitare», 2020		120 €
Bourgogne, Vougeot, 1er Cru, «Le Clos Blanc de Vougeot», Domaine de la Vougeraie, 2018		200 €

Rosé	12 €	54 €
Palette, Château Crémade, 2020	12 €	54 €
IGP Méditerranée, Domaine de l'Olibaou, «Diamant Rosé», bio	10 €	45 €
Côte de Provence, Domaine de la Grande Bauquières, «Moment Suspendu», 2021	11 €	50 €

Boissons Chaudes

Expresso 4 €
Cappuccino, macchiato, frappuccino... 8 €
Thés et infusions

Carte des alcools et cocktails du bar à la demande

Liste des allergènes, nous consulter. Présence de sulfites dans les vins et de gluten dans les bières.
«L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération»

2250, route Cézanne - 13100 Le Tholonet
Tél : 04 42 24 80 40 - Fax : 04 42 24 80 41
www.leslodgessaintevictoire.com

L'Atelier
DES LODGES

ovés dans nos salons cocons ou installés en terrasse à l'ombre de nos platanes, l'équipe de l'Atelier est à votre écoute tout au long de la journée.

Notre chef Benjamin Jechoux y décline midi et soir des propositions de saison guidées par son amour des bons produits. Des incontournables ou des classiques repensés, à grignoter sur le pouce ou généreusement attablés.

De la douce heure du goûter, du farniente en bord de piscine, de l'apéritif sacré en Provence, de la découverte au bar des cocktails de Marc jusqu'aux petites faims en chambre, soyez les bienvenus à l'Atelier des Lodges !

LES LODGES





Midi et soir à l'Atelier
Service de 12 h à 14 h et de 19 h à 21 h

La soupe du jour et petits croûtons <i>Servie chaude ou froide selon l'envie</i>	12 €
Le tartare de dorade <i>Avocat et citron vert</i>	25 €
Gravelax de l'excellent saumon norvégien de l'île de Bømlo <i>Pain toasté et crème de Combawa</i>	27 €
La Salade Niçoise façon Lodges Sainte-Victoire	27 €
Le fameux Club Sandwich <i>Poulet ou saumon, frites, sucrose</i>	25 €
La Burrata crémeuse <i>Carpaccio de tomates anciennes du pays, basilic</i>	26 €
Conchiglioni n° 126, bio, complètes et au pistou	28 €
L'entrecôte Charolaise, frites bio, sucrose	39 €
Fruits frais de saison découpés	12 €
Gâteau au chocolat chaud, moelleux et caramélisé	12 €
L'authentique crème brûlée Vanille Bourbon	12 €
Petit pot de glaces et sorbets bio	9 €

Plaisir du moment :

La boîte de Caviar Baïka® Tsar Impérial®, 50gr 160 €
Blinis et croustillants au seigle

Prix nets, service compris. Toutes nos viandes sont d'origine France
Liste des allergènes, nous consulter.



L'apéritif aux Lodges
Des saveurs du Sud à partager

Guacamole et anchoïade, petits légumes croquants	13 €
Crème de parmesan à l'italienne et ses gressins	13 €
Jambon ibérique Pata Negra, pan con tomate	16 €

A l'heure du goûter...

Glaces, crêpes, gaufres ou gâteaux et pâtisseries du moment	6 €
---	-----

Une petite faim ?

Carte proposée de 14 h 30 à 18 h et de 21 h 30 à 2 h

La soupe du jour et petits croûtons <i>Servie chaude ou froide selon l'envie</i>	12 €
Jambon ibérique Pata Negra, pan con tomate	25 €
Fromages affinés de chez « Fanon » <i>Confiture et fruits secs</i>	20 €
Penne Rigate au pistou	18 €
Fruits frais de saison découpés	12 €
Glaces, crêpes, gaufres ou gâteaux et pâtisseries du moment	6 €

l'Atelier
DES LODGES