



LE NEW LODGE

La Carte





La carte

Planche à partager

Planche mixte
(Fromage & charcuterie)

Planche charcuterie

Planche asiatique
(ravioles, samoussa, accras)

16,50 €



Menu enfant

Une boisson au choix

Steak haché ou poisson
ou burger
frites ou légumes

Une glace au choix

10,50 €

Les entrées

Foie gras maison & sa confiture	18,90€
Gravlax de saumon	13,50€
Les 6 huitres de la Guittière	12,80€
Les 9 huitres de la Guittière	15,80€
Les 12 huitres de la Guittière	19,50€
Salade New Lodge	13,50€
<i>salade, poulet, chorizo, crudités, crème.</i>	
Salade périgourdine	16,80€
<i>salade, magret de canard, gésier, foie gras, lardons, tomate</i>	
Carpaccio de boeuf	12,00€
Homard	44,50€
<i>400 / 500 grammes froid et sa mayonnaise</i>	

Bon appétit.

La carte

Les produits de la mer

- **Filet de Bar et coquillages de saison** 26,50€
quinoa, beurre blanc
- **Sole portion poêlée (environ 400g)** 32,50€
accompagnée de quinoa et petits légumes
- **Marmite de la mer** 18,50€
marmite de poissons, de coquillages,
sauce armoricaine

L'arrivage de nos poissons
et coquillages
dépend de la marée du jour.

La suite

- **Brochette de veau mariné** 18,50€
Servie avec des patatas bravas
- **Côte de boeuf pour deux personnes (environ 1,2kg)** 67,60€
- **Tartare de boeuf au couteau, frites** 19,50€
Préparé ou non, accompagné de frites maison
- **Tournedos de boeuf** 17,50€
gratin dauphinois (sauce au poivre ou forestière)
- **Souris d'agneau au miel façon tajine** 25,80€
accompagnée de petits légumes du moment
- **Le burger New Lodge** 18,50€
steak haché, fromage, tomate, oignons, poitrine de porc, salade,
- **Le burger camembert** 18,50€
frites
steak haché, camembert, tomate, oignons, salade, frites
- **Le burger Homard** 23,20€
homard, fromage, tomate, oignons, salade, frites
- **Homard grillé sauce armoricaine** 52,50€
garniture au choix

Bon appétit.



Menu 28,50€

Entrée + plat ou plat + dessert : 21,00 €
Entrée + plat + dessert : 28,50 €



Entrée

- **Accras de poisson maison et crevettes**
ou
- **Les 6 huitres de la Guittière**
ou
- **Salade du New Lodge**
salade, poulet, chorizo, crudités, crème.
ou
- **Gravlax de saumon**

Plat principal

- **Duo de gambas et crevettes poêlées**
épinards à la crème et aux raisins
ou
- **Marmite de la mer**
poisson et coquillages, légumes, sauce armoricaine
ou
- **Bavette d'ailou**
gratin dauphinois (sauce au poivre ou roquefort)
ou
- **Magret de canard**
frites (sauce au poivre ou forestière)

Dessert

- **Tarte au citron et orange**
éclats de meringue et son coulis de fruits
ou
- **Trio de crèmes brûlées**
vanille, pistache, caramel beurre salé
ou
- **Brioche croustillante**
kiwi, raisins et sa boule de glace
ou
- **Coupe glacée**

Bon appétit.





Menu 39,50€



Entrée + plat + dessert : 39,50 €
Entrée + plat + fromage + dessert : 44,50 €



Entrée

- **Les 9 huitres de la Guittière**
ou
- **Foie gras maison**
et sa confiture
ou
- **Carpaccio de boeuf maison et roquette**
ou
- **Crackers et son gravlax saumon**
à la crème de chèvre

Plat principal

- **1/2 Homard à l'armoricaine (+6€)**
pommes de terre grenailles au four
ou
- **Filet de bar et coquillages de saison**
accompagné de quinoa et son beurre blanc
ou
- **Tournedos de boeuf**
gratin dauphinois (sauce au poivre ou forestière)
ou
- **Souris d'agneau au miel façon tajine**
et ses petits légumes

Dessert

- **Assiette gourmande**
petite ronde des desserts selon l'inspiration du chef
ou
- **Délice de framboises et palet chocolat blanc**
ou
- **Assiette de fromages**
ou
- **Dôme chocolat et son coulis de mangue**
sorbet mandarine

Bon appétit.



Les desserts

- **Café ou thé gourmand** 9,50€
- **Dôme en chocolat et son coulis de mangue** 8,00€
sorbet mandarine 8,00€
- **Salade de fruits frais** 8,00€
- **Délice de framboise et chocolat blanc** 9,00€
- **Assiette gourmande**
petite ronde des desserts selon l'inspiration du chef 9,00€
- **Brioche croustillante**
kiwi, raisins et sa boule de glace 6,80€
- **Trio de crèmes brûlées**
caramel beurre salé, vanille, pistache 7,80€
- **Tarte au citron et orange**
éclats de meringue et son coulis de fruits 9,50€
- **Profiteoles à la mandarine** 8,50€
- **Assiette de fromages affinés**

Supplément crème fouettée ou chocolat +1€

Glaces, sorbets, coupes glacées. N'hésitez pas à consulter la carte des glaces.

Bon appétit.