

Saison été 2025

Le restaurant est ouvert tous les jours,
de 12h00 à 14h30 pour déjeuner
et de 19h à 22h30 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 sur réservation

Pinsa romana à la Provençale	8 €
Frites maison, le cornet	1 personne 6 € / 2 personnes 10 €
Le saucisson de taureau Camarguais à partager (fabrication artisanale)	15 €
Croc végétal gratiné à la mozza, frites maison et salade	16 €
Moules de bouchot à la crème ou marinière 700 gr frites et mayonnaise maison	18 €
Le Burger « estival » des Lodges	24 €
Pain roasted, escalope de poulet panée, tomates anciennes, Pancetta, Burrata, mayonnaise aux herbes, frites maison	

A L'APÉRITIF, NOS PLANCHES ET TAPAS MAISON

Crèmeux d'avocat au citron vert, tartine grillée	6 €
Pinsa romana à la Provençale	8 €
Meli Melo de pastèque et melon, feta et herbes de Provence	8 €
Beignets de fleur de courgette, mousseline de chèvre frais au basilic	10 €
Tempura de crevettes au panko, sauce thai	10 €
Supions snackés en persillade	12 €
Le saucisson de taureau Camarguais à partager (fabrication artisanale)	15 €

NOTRE CARTE

Moules de Bouchot à la crème ou marinière 700 gr Frites et mayonnaise maison	18 €
Poké Bowl des Lodges	24 €
Filet de poulet ou thon, accompagné de riz à maki, avocat, haricots verts, dés de mangue, tomates cerises, pickles d'oignons rouges et graines de sésame au wasabi	
Tartare de bœuf au couteau	24 €
180 gr « origine France » Pickles de graine de moutarde et piment d'Espelette, frites maison et bouquet de Mesclun	
Le Burger « estival » du Chef	24 €
Pain roasted, escalope de poulet panée, tomates anciennes, Pancetta, Burrata, mayonnaise aux herbes, frites maison	
Tataki de thon « Sashimi » au sésame doré et noir	26 €
Vinaigrette aux citrons et huile d'olive, légumes de saison rôtis au thym	
Pasta Papardelles aux queues de gambas en persillade	28 €
Escalope de veau à la Milanaise	28 €
Frites maison ou Pasta, copeaux de Parmesan	

VEGETAL

Carpaccio de tomates anciennes, pistou de basilic	18 €
Burrata et crunch de graines et herbes	
Tartare de légumes confits d'été, crèmeux de chèvre frais	18 €
Crumble aux herbes de la Garrigue	
Poké Bowl végé	20 €
Riz à maki, avocat, haricots verts, dés de mangue, tomates cerises, pickles d'oignons rouges et graines de sésame au wasabi	

FROMAGES

Planchette de picodons frais de notre campagne	10 €
Frais, crèmeux et demi-secs, huile d'olive de Nyons	
Le Brie de Meaux à la truffe de Richerenches, bouquet de Mesclun	12 €

DESSERTS

Carpaccio d'ananas, sirop de verveine, sorbet fruits de la passion	8 €
Tarte croustillante aux fruits d'été, ganache légère au chocolat blanc et citron vert	10 €
Tiramisu aux fraises rafraîchi au basilic poivré	10 €
Notre sélection de glaces FERRERO au choix :	6 €
- Rocher Noir , enrobée chocolat noir	
- Rocher Caramel , saveur noisette et caramel salé	
- Rocher Framboise , saveur noix de coco, sauce framboise accompagnée de nos chantilly gourmandes	

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 15€

Pour bien grandir de 4 à 12 ans
1 plat, 1 cornet de glace ou fruit, 1 soft, sirop ou jus de fruits, friandises

Pour faire plaisir à maman : Poisson et légumes du marché

Pour me faire plaisir : Nuggets de poulet, frites

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