

Saison été 2026

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



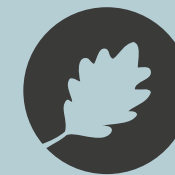
LODGES EN PROVENCE

— *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

Frites et mayonnaise maison ; la portion pour 1 personne	6€
Ratatouille provençale du chef ; la portion pour 1 personne	8€
Confit de légumes d'été : poivrons, aubergines, courgettes, tomates, oignons, huile d'olive et herbes	
Pinsa Romana à la Provençale, copeaux de jambon Speck et roquette	12€
La saucisse sèche de taureau Camarguais à partager « fabrication artisanale »	14€
Moules de BOUCHOT à la crème ou marinière, 700 Gr /pers frites et mayonnaise maison	18€
Le burger « estival » des lodges	24€
Pain Roasted, goujonnette de poulet panée, crémeux d'avocat, tomates anciennes, pancetta, burrata, frites et mayonnaise maison	

A L'APÉRITIF, NOS PLANCHES ET TAPAS MAISON

La planchette terroir : Olivades et Houmous au chèvre frais, tartines grillées	8€
Meli Melo de pastèque et melon, billes de mozza, huile d'olive de chez nous	8€
Tempura de crevettes au panko, sauce thaï	10€
Pinsa Romana à la Provençale, copeaux de jambon Speck et roquette	12€
La saucisse sèche de taureau Camarguais à partager « fabrication artisanale »	14€

NOTRE CARTE

Salade César	18€
Cœur de laitue Romaine, poulet pané, œuf dur, crispy d'oignons, tomate cerise, croûtons dorés au beurre et sauce césar	
Moules de BOUCHOT à la crème ou marinière, 700 Gr /pers	18€
Frites et mayonnaise maison	
Supions (petites sèches) snackés en persillade	20€
La Pasta « Penne » aux coquillages « alle vongole »	24€
Moules, palourdes, ail, persil	
Dos de cabillaud snacké, bohémienne de légumes d'été, sauce vierge	24€
Le burger « estival » des lodges	24€
Pain Roasted, goujonnette de poulet panée crémeux d'avocat, tomates anciennes, pancetta, burrata, frites maison	
Carpaccio de thon « Sashimi »	26€
Epices douces, sauce citronnée façon Thaï, frites maison	
Tataki de bœuf	26€
Pièce d'onglet de bœuf «UE» mariné au citron vert, gingembre et sauce soja, frites maison	
Escalope de veau à la Milanaise	28€
Pasta penne, copeaux de vieux parmesan	

Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes.

VEGETAL

Carpaccio de tomates anciennes de Provence	16€
Pistou basilic, œuf dur, burrata, crunchy de graines	
Salade croquante « esprit thaï »	18€
Haricot Mungo, oignons rouges, noix de cajou grillées, citron vert, sauce soja, abricot, mangue, menthe et coriandre	

FROMAGES

Planchette de fromage de chèvre de chez nous	10€
Frais, crémeux et demi secs, huile d'olive de Nyons, bouquet de roquette	

DESSERTS

Vacherin givré, sorbet mangue et coulis de fraise	8€
Carpaccio d'ananas, sirop de verveine, sorbet citron vert	10€
Moelleux au chocolat « maison » glace vanille	12€
Notre sélection de glaces et sorbets de « L'atelier des écrins »	6€
Crème glacée chocolat de Tanzanie, noisette	
Crème glacée a la vanille Madagascar et noix de Pécan	
Crème glacée au caramel et morceaux de brownie	
Sorbet à la fraise senga sengana	
Sorbet à la framboise	
Sorbet à la mangue Alphonso	

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

Pour faire plaisir à maman : Fish and chips de cabillaud, frites
Pour me faire plaisir : Goujonnettes de poulet, frites
Pour faire plaisir à tout le monde : Pâtes au jambon, Emmenthal râpé

A votre disposition nos activités et détente (pétanque, babby foot, ping pong, piscine, transats)