



**2208 Chemin des Evettes
74120 PRAZ-SUR-ARLY**

 **06.67.42.05.25**

reservations@laloзде.com

 **LaLoзде74**

Boissons

Sans Alcool



JUS DE FRUITS 25CL

Orange	4 €
Pomme	4 €
Abricot	4 €
Ananas	4 €
ACE	4 €

SODAS 33CL

	Coca	4 €
	Coca 0	4 €
	Orangina	4 €
	Perrier	4 €
	Fine thé glacé bio	4,5 €
	Fine limonade bio	4,5 €
	Diabolo	4,5 €
	Sirop	2,5 €
	(Grenadine, Fraise, Menthe, Citron, Pêche, Orgeat)	

EAUX

	(50 cl)	(1l)
Evian	4 €	6 €
Badoit	4 €	6 €

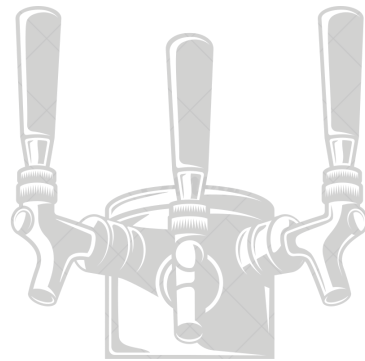
BOISSONS CHAUDES

Espresso	2 €
Double Espresso	3,5 €
Noisette	2,5 €
Grand Crème	3,5 €
Cappucino	4 €
Café Viennois	4,5 €
Chocolat chaud	4 €
Chocolat Viennois	4,5 €
Thé/Infusion	3,5 €
Vin blanc chaud	4 €
Citron chaud	4 €



Boissons

Alcool



APERITIFS

	Kir vin blanc	4,5 €
	Pastis des Alpes	4 €
	Whisky C.Campbel	6 €
	Bourbon USA	8 €
	Gin Gibson's	6 €
	Rhum St James	6 €
	Vodka Absolut	6 €
	Vermouth Blanc	4,5 €
	Vermouth Rouge	4,5 €
	Suze	4,5 €
	Porto	4,5 €

BIERES PRESSION

(25 cl)

(50 cl)



Blonde des Cimes	4 €	7,5 €
IPA Galta	4,5 €	8,5 €
Picon Bière	4,5 €	8,5 €
Panaché	4,5 €	8,5 €
Monaco	4,5 €	8,5 €

BIERES BOUTEILLE

(33 cl)



Triple Galta	7 €
Triple Galta Blanche	7 €
Cime Framboise	7 €

PETILLANTS

(Bouteille 75 cl)

Crémant de Savoie Brut Millésimé 2022	45 €
Champagne C. Garnotel Grande Réserve Brut	75 €

VIN DU VAR PICHET

Verre

(Pichet 25 cl)

(Pichet 50 cl)

La Maionnette, Malard la Londe rouge ou blanc	4 €	6 €	11€
--	-----	-----	-----

DIGESTIFS (4cl)

Génépi à l'ancienne	6,5 €
Poire Williams	6,5 €
Get 27	6,5 €
Chartreuse Verte	9,5 €

VERRE DE ROSÉ

Petite culotte, Domaine Reymond, 2023	4 €
--	-----



Restaurant d'alpage La Lozde
Praz sur Arly



Carte des vins



VINS ROUGES

1/2 BOUTEILLE

(50cl)

BOUTEILLE

(75cl)

MAGNUM

(150cl)

CÔTES DU RHÔNE

 2022, Château Gigognan Bio	19 €	28 €	49 €
 2022, Crôzes Hermitage, Latitude Wines Bio		45 €	
2020, Chateauneuf du Pape, Clos du Roi		75 €	

BORDEAUX

2016, Domaine du Buisson	28 €
2020, Moulis Haut Brillette	45 €

LANGUEDOC

2021, Pic St Loup	39 €
-------------------	------

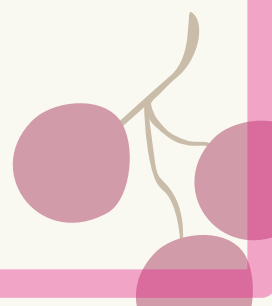
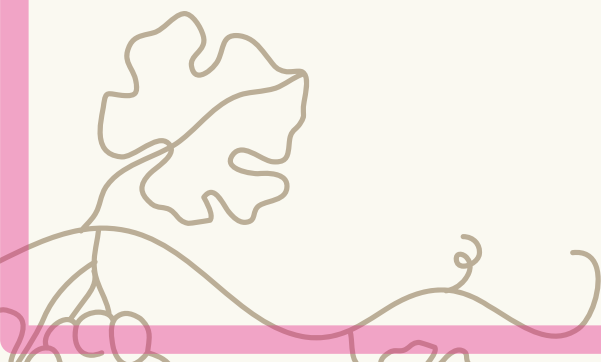
BOURGOGNE

 2023, Domaine Chardigny Bio	39 €
---	------

SAVOIE

2021, Mondeuse, Les Rocailles Marcel Alexis	35 €
---	------

Restaurant d'alpage La Lozde
Praz sur Arly



Carte des vins



VINS BLANCS

1/2 BOUTEILLE

(50cl)

BOUTEILLE

(75cl)

BOURGOGNE

 2023, Chardonnay, P. Maxime Chardigny Bio 39 €

SAVOIE

2023, Roussette Colombier, P.Tardy 28 €

2022, Chignin Bergeron, Blanchot 29 € 39 €

2023, Madeleine de Savoie, Blanchot 39 €

VINS ROSÉS

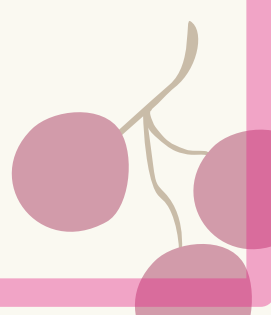
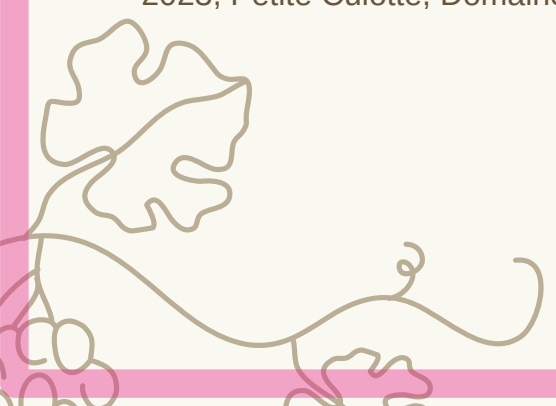
PROVENCE

2023, Château des Marres 29 €

SAVOIE

2023, Petite Culotte, Domaine Reymond 29 €

Restaurant d'alpage La Lozde
Praz sur Arly



MENU

(Tous nos produits sont frais et de saison)



POUR COMMENCER

Planche charcuterie de Pays*

Saucisson, jambon cru, filet mignon, pâté de campagne

14 €

Planche Mixte (charcuterie et fromage)

Saucisson, jambon cru, filet mignon, tomme et meule de Savoie, reblochon

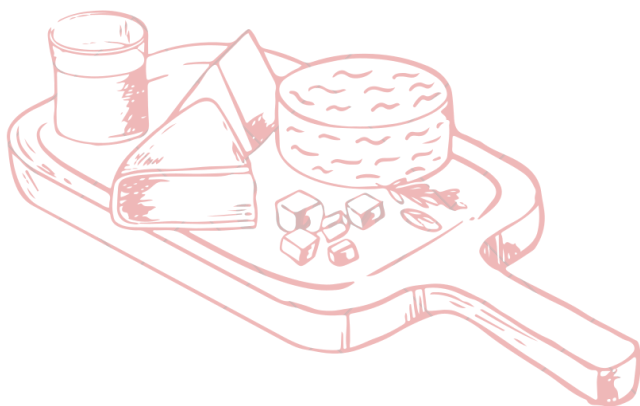
14 €

Soupe du moment, *voir ardoise*

14 €



Charcuterie "Grosset Grange" entreprise familiale depuis 1933, Flumet
Reblochon fermier, Famille Feige, Praz sur Arly
Tomme et meule de Savoie, coopérative fruitière du Val d'Arly

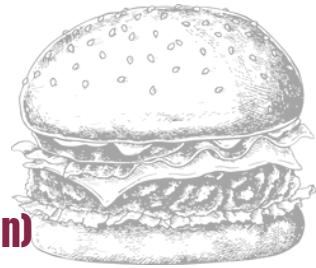


Restaurant d'alpage La Lozde
Praz sur Arly

Prix service compris

MENU

(Tous nos produits sont frais et de saison)



Viande du jour fumée au Barbecue Américain
Cuisson à basse température pendant 12 à 14 heures
Accompagnée de frites maison, coleslaw, sauce barbecue

Voir Ardoise / Prix

Chili Con Carne, cowboy version	20 €
Viande charolaise*, cuisson lente aux épices chili et haricots rouges accompagnée de pomme de terre au four, crème fraîche, ciboulette, cheddar râpé	
Le Classic'Burger, frites maison	24 €
La "Rudi" Boite Chaude*, petit fondant d'Arly	23 €
Pomme de terre, charcuterie, salade verte	
Tubetti des bois	17 €
Pâtes sauce crémeuse aux champignons des bois, déglacée à la Chartreuse verte	
Frites maison	6 €
Salade verte	5 €



MENU DES ETERLOUS

JUSQU'A 12 ANS

15 €

Steak haché, frites **ou** Gratin de pâtes - Chiffonnade de jambon blanc
1 boule de glace **ou** Mini mousse chocolat
Sirop à l'eau



*Viande bovine origine France

*Coopérative fruitière du Val d'Arly

Allergènes : gluten, oeufs, poisson, lait, fruits coque, moutarde

Prix service compris

Desserts



Assiette de fromages Reblochon fermier, tomme et meule de Savoie*	9 €
L'authentique flan au caramel	8 €
La Godille (Meringue, compotée de myrtilles, glace faisselle)	8 €
Mousse divine au chocolat, éclats de brownie et noisettes torréfiées, streusel (crumble cacao amandes)	9 €
Jake's Cookie chaud, servi avec sa glace vanille	10 €

GLACES

1 boule	3 €
2 boules	5 €
3 boules	7 €
Supplément Chantilly	1,5 €
Parfums : Vanille, Chocolat, Café, Framboise, Citron	
Café lieigeois 2 boules café, 1 boule vanille, caramel topping, café espresso, chantilly	8,5 €
La "Tout Shuss" 2 boules chocolat, 1 boule vanille, cookie biscuit, chantilly, topping chocolat	9 €
Colonel 3 boules citron arrosées de vodka	9 €





La Pause goûter

A partir de 14h30

CRÊPES

Sucre "Ricky Bobby"	4 €
Nutella "Cody"	5 €
Miel	5 €
Citron Sucre	5 €
Confiture de myrtilles	5 €
Confiture de fraises	5 €
1 boule de glace	5 €
Supplément chantilly	1,5 €

Milk Shake
Banane
5 €



*La Lozde, en patois local, signifie « le balcon de la ferme ».
Elle était utilisée par nos anciens pour faire sécher le linge, les oignons ou toutes sortes de choses.
Construite sur la face sud de la ferme, cette orientation permettait une exposition optimale au soleil,
favorisant ainsi le séchage. Ce balcon était souvent fermé à ses extrémités, ou parfois seulement à l'une d'entre elles,
afin de protéger les affaires des intempéries tout en offrant un espace de stockage supplémentaire.*

Retrouvez-nous



Domaine skiable de
Praz sur Arly et de Flumet,
au sommet du télésiège des Bernards.
Accès l'hiver en ski ou en raquettes
l'été balade à pieds

reservations@laloalde.com

06 67 42 05 25
74120 PRAZ SUR ARLY



Prix service compris



Sophie et Jeffrey ont eu à cœur de faire revivre cet alpage qui tombait en ruine.

Native de Praz, Sophie y a grandi, tandis que Jeffrey, Américain, est tombé sous le charme de nos montagnes (et pas seulement des montagnes... ! 😊). Très attachée à ses racines, Sophie a trouvé en Jeffrey un partenaire aussi enthousiaste qu'engagé. Ensemble, ils ont investi passion, temps et énergie pour redonner vie à ce lieu. Ce restaurant est l'aboutissement de plusieurs années de travail, et se veut un lieu convivial, montagnard, où les plats "américains" apportent une touche de nouveauté.

La Lozde, c'est aussi une aventure humaine, faite de rencontres avec les artisans, chacun apportant son savoir-faire exceptionnel. (*Une attention particulière à l'équipe de "Charpente Montagne", qui a pris en charge tout ce qui est en bois, à l'intérieur comme à l'extérieur. En plus de leur travail phénoménal, les gars étaient disponibles et serviables. Mention spéciale pour Mouche et Walter qui se sont investis avec créativité et minutie, ils ont passé énormément de temps ici à façonner La Lozde.*)

Egalement, cette aventure aurait été difficile sans le soutien précieux de la famille. Et enfin, une équipe formidable et dévouée qui vous accueille tous les jours.

Sophie et Jeffrey ont souhaité créer un lieu aussi chaleureux qu'il l'était jadis, préservant ainsi notre beau patrimoine et sont aujourd'hui heureux de vous accueillir à La Lozde.

