



LE REFUGE

Menu bambin 10,00€

Jambon blanc, frites, salade - ham, french fries and salad

1 boule de glace - ice cream

Menu enfant 14,00€

Croziflette / Raviolo à la crème d'échalote/ Cœur de faux filet ou Steak haché ou Filet de truite avec accompagnement au choix

Croziflette, or Ravioli, or Steak or Beef or trout with side dish of your choice

Mousse au chocolat ou 2 boules de glace

Chocolate mouss or ice cream

Nos entrées

Salade verte 3,50 €

Green salad

Terrine du Refuge 8,50 €

Pâté

Caponata et Œuf poché 10,50 €

Ratatouille froide avec olives vertes, capres et pignons de pin servie avec un œuf poché

Ratatouille (cold vegetable), green olives, capres, pine nuts and a poached egg

Tartare de légumes 11,50 €

Emincé de légumes crus sur un caviar d'aubergine

Vegetables tartar on an eggplant caviar

Gravelax de truite et crème ciboulette 13,50€

Gravelax trout and chives cream

Assiette de charcuterie 11,50€

Jambon cru, jambon blanc, filet de caïon, saucisson et terrine du Refuge servie avec des pickles

Cured ham, white ham, sausage and pâté served with pickles

Assiette apéritif à partager

Jambon blanc, jambon cru, saucisson, filet de caïon, terrine

Beaufort, Reblochon, servie avec des pickles

Cured ham, white ham, sausage, pâté and cheese served with pickles

1-2 pers : 15,00€

3-4 pers : 26,00€

5-6 pers : 32,00€

Nos omelettes

Omelette (œufs plein air) nature, salade verte 12,50€

Omelet (free range eggs), green salad

Omelette (œufs plein air) au lard et oignons, salade verte 13,50 €

Omelet (free range eggs) with bacon, onions, green salad

Omelette (œufs plein air) au beaufort et ciboulette, salade verte..... 13,50 €

Omelet (free range eggs) with Beaufort cheese, chive, green salad

Option frites : Pour des frites à la place de la salade..... +1€



Nos salades plats

Salade de chèvre chaud..... 17,50€

Croustillants de chèvre au miel, noix, jambon cru, tomates, salade verte

Crispy goat cheese with honey, walnuts, country ham, green salad

Salade de ravioles du Dauphiné poêlées et gravelax de truite 19,00€

Ravioles du Dauphiné poêlées, gravelax de truite, noix, tomates et salade verte

Green salad, cheese dumpling, gravelax trout, walnuts, tomatoes

Nos plats

Ravioles de Royans à la crème d'échalote 18,50€

Gratinées au Beaufort, salade verte

Small ravioli with shallot cream sauce, gratinated cheese, green salad

Filet de truite poêlé 22,00 €

Accompagné d'une sauce vierge, de polenta et de ratatouille

Trout with polenta, vegetables gratin and virgin sauce

Quenelles de brochet sauce Nantua gratinées au Beaufort 21,00€

Accompagnées de riz et de salade verte

Pike quenelle with crayfish sauce gratinated with Beaufort cheese served with rice and green salad

Blanc de poulet persillade 19,50 €

Accompagnements au choix et salade

Chicken breast with garlic and parsley served with salad and side dishes of your choice

Hamburger du Refuge 21,50€

Pain, steak haché frais, Beaufort, lard paysan, oignons, tomates, frites et salade

Bread, minced steak, cheese, smoked bacon, onions, tomatoes, french fries, green salad

Daube provençale de joue de bœuf 25,00€

Servie avec de la salade verte et accompagnements au choix

Provençal beef cheek daube served with green salad and side dishes of your choice

Suggestion du moment Prix en fonction de la suggestion

Suggestion of the moment

La spécialité du Refuge..... 26,50€

Coeur de faux filet Charolais de Bourgogne et son beurre monté du Refuge à faire fondre soi-même

Accompagnements au choix et salade

Charolais beef with the Refuge sauce served with salad and side dishes of your choice

Accompagnements seuls : Side dish

Gratin dauphinois (potatoes gratin)..... 5,00 €

Polenta3,00 €

Riz (rice).....3,00€

Assiette de frites (French fries)..... 4,00 €

Ratatouille (Vegetables)4,00 €



Nos spécialités savoyardes

Croziflette 20,50€

Crozets artisanaux au sarrasin, lard, oignons gratinés au Reblochon, servis avec salade verte et jambon cru
Reblochon cheese, buckwheat pasta, onions, smoked bacon, green salad and cured ham

Toutes les spécialités suivantes sont pour 2 pers minimum et le prix indiqué est par personne
All following specialities are for 2 people minimum and the price is per person

Fondue savoyarde 22,00€

Mélange maison de Beaufort, d'Abondance et de Comté, servi avec une salade verte
Home made mix of Beaufort, Abondance and Comte served with green salad

Fondue savoyarde royale 26,00€

Servie avec une salade verte et une assiette de charcuterie
Served with green salad and hams

Fondue bouquetine 23,00€

Fondue savoyarde à la tomate et au thym, servie avec un mélange lardons-oignons et salade verte
Fondue savoyarde with tomato, thyme, bacon and onion, served with green salad

Fondue bouquetine royale 27,00€

Servie avec une salade verte et une assiette de charcuterie
Served with green salad and hams

Fondue savoyarde aux cèpes 24,00€

Servie avec une salade verte
Fondue savoyarde with mushrooms, served with green salad

Fondue savoyarde aux cèpes royale 28,00€

Servie avec une salade verte et une assiette de charcuterie
Served with green salad and hams

Raclette 26,00€

Servie avec pommes de terre, salade verte et une assiette de charcuterie
Raclette cheese served with potatoes, green salad and hams

Reblochonade 26,00€

½ Reblochon à fondre dans un poêlon, assiette de charcuterie, pommes de terre et salade verte
½ Reblochon cheese served with potatoes, green salad and hams



Nos spécialités de viande

Toutes les spécialités suivantes sont pour 2 pers minimum et le prix indiqué est par personne
All following specialities are for 2 people minimum and the price is per person

Fondue bourguignonne 23,50€

Viande de bœuf à cuire dans l'huile chaude avec un assortiment de 5 sauces

Beef rib-eye steak served with 5 different sauces

Pierrade 24,50€

Assortiment de 3 viandes (bœuf, filet de poulet, lard paysan) et de 5 sauces

Beef, chicken, bacon served with 5 different sauces

Braséade au charbon (Uniquement en terrasse) 24,50€

Assortiment de 3 viandes (bœuf, filet de poulet, lard paysan) et de 5 sauces

Beef, chicken, bacon served with 5 different sauces

Fondue bressane 21,50€

Filet de poulet à paner et à frire soi-même, accompagné de 5 sauces

Chicken fillet to be breaded and fried yourself served with 5 different sauces

Accompagnements : Salade verte et gratin dauphinois ou frites ou polenta ou ratatouille ou riz

Side dishes : green salad and french fries or gratin dauphinois or polenta or vegetables or rice



LE REFUGE

Nos desserts

Assiette de fromages / Assorted cheese	7,50€
Fromage blanc	5,00€
<i>Avec de la crème fraîche, coulis de framboises ou miel / Cottage cheese with cream, coulis or honey</i>	
Mousse au chocolat / Chocolate mousse	7,50€
Panna cotta à la vanille et coulis de framboise	8,00€
<i>Vanilla panna cotta with raspberry coulis</i>	
Tarte aux myrtilles / Blueberry tart	9,50€
Crème brûlée / Burned cream	8,50€
Nougat glacé / Iced nougat	8,50€
Dessert du moment / Desert of the moment	8,50€
Café gourmand / Coffee with 3 small deserts	8,50€

Coupes de glaces

Glace artisanale : « L'atelier du glacier »

1 boule	2,50€	2 boules	4,50€	3 boules	5,50€
Parfums : Vanille, Chocolat, Café, Caramel beurre salé, Marron glacé, Chartreuse, Citron, Fruit de la passion, Framboise, Fraise, Myrtille, Poire / Vanilla, Chocolate, Coffe, Salted butter caramel, Chestnut, Chartreuse, Lemon, Passion fruit, Raspberry, Blueberry, Strawberry, Pear					
La coupe Mont blanc	7,00€				
<i>Glaces marron glacé et myrtille, meringue, chantilly</i>					
<i>Chestnut and blueberry ice cream, meringue and whipped cream</i>					
La coupe Mymi	7,00€				
<i>Glaces fraise, framboise, myrtille, coulis de framboise, chantilly et nougatine</i>					
<i>Strawberry, blueberry, raspberry ice cream, raspberry coulis and nougatine</i>					
Café Liégeois	7,50€				
<i>Glaces café et vanille, café et chantilly</i>					
<i>Coffee and vanilla ice cream, coffee and whipped cream</i>					
Chocolat Liégeois	7,50€				
<i>Glaces chocolat et vanille, sauce chocolat et chantilly</i>					
<i>Chocolate and vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream</i>					
Dame blanche	7,00€				
<i>Glace vanille, sauce chocolat et chantilly</i>					
<i>Vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream</i>					
Supplément crème chantilly ou sauce chocolat / Extra whipped cream or chocolate sauce 1,00€					

Coupes arrosées

Colonel	8,50€
<i>2 boules de sorbet citron, vodka / Lemon sorbet and vodka</i>	
Williamine	8,50€
<i>2 boules de sorbet poire, Eau de vie de poire Williams / Pear sorbet and pear brandy</i>	
Coupe Chartreuse	8,50€
<i>2 boules de chartreuse, liqueur de chartreuse / Chartreuse sorbet and Chartreuse liqueur</i>	
Coupe savoisienne	9,00€
<i>2 boules de sorbet framboise, crème de myrtille, Génépi, crème chantilly / Raspberry sorbet and blueberry liqueur, Génépi liqueur and whipped cream</i>	



Nos vins rouges

Savoie

Gamay de Jongieux - E. Jacquin

Pinot de jongieux - E. Jacquin

Mondeuse Prestige – Jean Vulien

Côtes du Rhône

Vaqueyras - Vieux Clocher

Croze Hermitage – Paul Jaboulet Ainé

Château neuf du pape -Château Mont-Redon

Bordeaux

St Emilion – Lussac Roc de Giraudon

Languedoc

Château des Crès Ricards – Terrasse du Larzac

Nos vins blancs

Savoie

Apremont – P. Chappot

Roussette Altesse – E. Jacquin

Mondeuse Blanche Vieille Vigne– Perceval

Chignin Bergeron – C. Gonnet

Bourgogne

Saint Véran – Domaine de la Feuillarde

Gascogne (vin moelleux)

Chambre d'Amour – Lionel Osmin & Cie

Nos vins rosés

Savoie

Rosé de Savoie AOP – Jean Vulien

Côtes de provence (cru classé)

Château St Maur – Domaine R. Zarrier

Nos pétillants

Vins de Savoie

Crémant Savoie - Jean Vulien

Champagne

Cattier – Brut Icône

Vins en pichet

Côte du Rhône (Rouge)

Sauvignon (Blanc)

IGP Méditerranée (Rosé)

12 cl

37,5 cl

75cl

6,00€

6,00€

6,00€

6,00€

6,00€

5,50€

6,00€

5.50€

Verre

3,00€

3,00€

3,00€

14,50€

18,50€

14,50€

15,00€

5.50€

25cl

5,50€

5,50€

5,50€

24,00€

27,00€

32,00€

32,00€

38,50€

62,00€

36,50€

28,00€

24,00€

27,00€

29,00€

33,50€

38,00€

26,00

24,00€

37,00€

29,00€

62,00€

50cl

10,00€

10,00€

10,00€



LE REFUGE

Apéritifs

Kir vin blanc.....	4,20€
Kir pétillant Savoie	6,50€
Spritz.....	8,00€
Ricard 2cl.....	3,20€
Whisky 4cl.....	6,50€
Whisky soda/jus de fruit	8,00€
Jack Daniel's 4cl.....	7,50€
Chivas 12 ans d'âge 4cl.....	9,00€
Martini, Suze, Porto 5cl.....	4,20€

Eaux et sodas

Evian litre	4,20€
Evian ½.....	3,20€
San Pelegrino litre	4,20€
San Pelegrino ½.....	3,20€
Perrier 33cl.....	4,20€
Coca cola 33cl.....	4,20€
Coca cola zéro 33cl.....	4,20€
Orangina 25cl	4,20€
Schweppes tonic 25cl	4,20€
Schweppes agrumes 25cl	4,20€
Fuze tea 25cl	4,20€
Diabolo 25cl	3,00€
Limonade 25cl.....	2,80€
Sirop à l'eau 25cl	2,00€

Boissons chaudes

Café.....	2,20€
Café allongé	2,40€
Café grand crème	2,60€
Café noisette	2,30€
Café double	3,30€
Cappuccino	3,60€
Café viennois.....	3,60€
Chocolat chaud Van Houten	3,70€
Chocolat viennois.....	4,00€
Thé / Infusion.....	3,20€
Thé au lait	3,50€
Citron chaud.....	3,00€

Jus de fruit

Jus de fruit artisanal A. Millat

Servi au verre 25cl: Pomme, poire, ananas, abricot, fraise, orange .. 4,20€

Bières pression

Brasserie Artisanale du Mont Blanc

Cristal

Galopin 12,5cl	2,20€
Demi 25cl	4,20€
Sérieux 50cl.....	7,80€
Panaché 25cl	4,20€
Monaco 25cl.....	4,20€
Supplément Picon	0,50€

Bières spéciales

BAS blanche

Galopin 12,5cl	2,40€
Demi 25cl	4,70€
Sérieux 50cl.....	8,50€

Bières bouteille

Chimay bleu 33cl	8,50€
Desperados 33cl	7,00€
Verte du Mt Blanc (Génépi) 33cl	8,00€
Bleu du Mt Blanc (Myrtille) 33cl	8,00€
Sylvanus Triple du Mt Blanc 33cl	8,00€
IPA du Mt Blanc.....	8,00€
BAS noire 33cl	8,00€
BAS fruit rouge 33cl.....	8,00€
Bush (Bière ambrée) 33cl	8,00€
1664 sans alcool 33cl.....	7,00€

Digestifs

Génépi 2cl	3,50€
Génépi 4cl	6,50€
Chartreuse verte 4cl	7,50€
Get 27 5cl	5,50€
Poire William 4cl	6,50€
Gin, Vodka, Téquila, cognac 4cl..	6,00€
Diplomatico 4cl	7,00€
Rhum 4cl	6,00€
Bailey's	5,50€

Spécialités du Refuge

Chocolat "Moniteur"	7,00€
Irish Coffee / Savoie Coffee	8,00€

