



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€

Tartiflette ou croziflette ou lasagne de légumes ou ravioles à la crème d'échalote ou cœur de faux filet frites ou steak haché frites

Tartiflette, croziflette, vegetable lasagna, ravioli, steak or beef burger and french fries

Mousse au chocolat ou 2 boules de glace

Chocolate mousse or ice cream

Nos entrées

Salade verte 3,50 €

Green salad

Terrine du Refuge 8,50 €

Pâté

Œuf poché meurette 11,50€

Boiled egg with red wine sauce, mushrooms and bacon

Gravelax de truite et crème ciboulette 13,50€

Gravelax trout and chive cream

Soupe à l'oignon gratinée au Beaufort 11,50 €

Onion soup gratinated with Beaufort

Assiette de charcuterie 12,50€

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

Cured ham, white ham, sausage and pâté served 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, chives, green salad

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



LE REFUGE

Nos salades plats

Salade de chèvre chaud..... 17,50€

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

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

Salade d'hiver 18,50€

Crozets, choux rouge et carottes au vinaigre de framboise, truite gravelax, tomates confites, graine de sésame

Buckwheat pasta, red cabbage, carrot, gravelax trout, dried tomatoes, sesame seeds

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

Lasagne végétarienne 19,50 €

Accompagnée de salade verte

Vegetarian lasagna served with green salad

Blanc de poulet persillade 19,50 €

Accompagné de salade verte et de gratin dauphinois ou frites ou polenta ou poêlée de légumes

Chicken breast with garlic and parsley served with french fries or polenta or gratin or vegetables

Hamburger du Refuge 21,50€

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

Bread, beef burger, cheese, smoked bacon, onions, tomatoes, french fries, green salad

Paleron de bœuf braisé, sauce au gamay de Savoie et myrtille 24,50€

Accompagné de salade verte et de gratin dauphinois ou frites ou polenta ou poêlée de légumes

Beef chuck with red wine and blueberry with green salad and french fries or polenta or gratin dauphinois or vegetables

Entrecôte Charolaise (minimum 300g) 29,50€

Accompagnée de salade verte et de gratin dauphinois ou frites ou polenta ou poêlée de légumes

Charolais beef rib-eye steak served with french fries or polenta or gratin dauphinois or vegetables

Sauce au poivre, sauce Reblochon-noisette / *pepper sauce, Reblochon-hazelnut sauce*

La spécialité du Refuge..... 26,50€

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

Accompagné de salade verte et de gratin dauphinois ou polenta ou frites ou poêlée de légumes

Charolais beef with Refuge sauce served with green salad and french fries or polenta or gratin dauphinois or vegetables

Accompagnements seuls : Side dishes

Gratin dauphinois (potatoe gratin) 5,00 €

Polenta 3,00 €

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

Poêlée de légumes (Vegetables)..... 4,00 €

Sauces seules :

Sauce au poivre (*pepper sauce*) 2,00€

Sauce Reblochon-noisette (*cheese-hazelnut*) 2,00€



LE REFUGE

Nos spécialités savoyardes

Tartiflette..... 19,50€

Pommes de terre, lard fumé, oignons gratinés au Reblochon, servis avec salade verte et jambon cru
Reblochon cheese, potatoes, onions, smoked bacon, green salad and cured ham

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

Farcement savoyard et poitrine de porc fondante (100% plein air)..... 23,50€

Gâteau lardé de pomme de terre, avec des pruneaux et des raisins secs, servi avec de la poitrine de porc confite
Potatoes cake with bacon, prunes and raisins served with pork meat and green salad

Le Berthoud..... 26,00€

Fondue d'Abondance accompagnée de charcuterie, pommes de terre et salade verte
Fondue Abondance cheese served with pork meat, potatoes and green salad

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 tomatoes, 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 poêlée de légumes

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



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€

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 30cl	3,00€
Limonade 25cl	2,80€
Sirop à l'eau 30cl	2,00€
Eau pét. gingembre (A. Millat)	6,00€

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€
Vin chaud	3,50€

Jus de fruit

Jus de fruit artisanal A. Millat

Servi au verre 25cl: Pomme, poire, ananas, abricot, fraise

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 ambrée et Cristal IPA

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€
BAS noire 33cl	8,00€
BAS fruit rouge 33cl	8,00€
Bush (Bière ambrée) 33cl	8,00€
Heineken 00 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€

