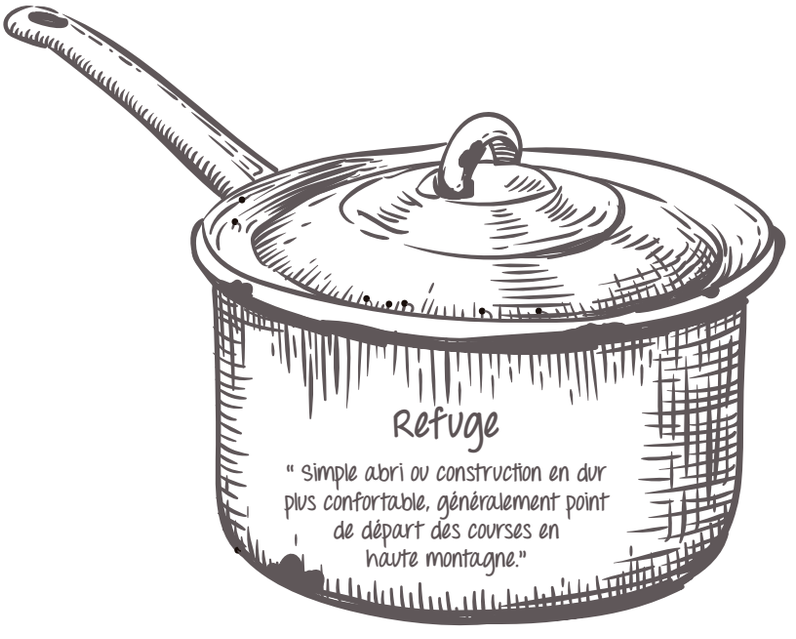
LE REFUGE DES AIGLONS
CHAMONIX



Refuge
" A simple shelter or a sturdier and more comfortable construction, generally a starting point for mountain expeditions. "

LA TABLE DU REFUGE

laisse place à une cuisine généreuse, gourmande et authentique
où la notion de " beau et bon " reprend toute sa valeur !

La Table du Refuge offers fine, generous, and authentic cuisine,
pleasing both to the eye and taste buds!

ICI TOUT COMMENCE PAR...

TO START THINGS OFF...

Les Pick et Croq' !

Titbits!

La Savoyarde ..... 11€
Oignons confits, pomme de terre, reblochon, jambon de Savoie & Noix / *Potato, candied onions, reblochon, Savoie ham & walnut* / 1. 5. 7 .8

L'estivale ..... 12€
Tapenade, mozzarella, légumes confits & pesto
Tapenade, mozzarella, candied vegetables & pesto
1. 7. 10. 12

La Nordique ..... 13€
Fromage blanc, saumon fumé, câpres, œufs de poisson
Smoked salmon, cottage cheese, capers, fish roe
1. 4. 7

Les planchettes d'ici et d'ailleurs

Assortments from here and there

La Laitière ..... 15€
Reblochon, Tomme, Beaufort, Bougnette
Reblochon, Tomme, Beaufort, with crisp potato cakes
1. 3. 7

La Porcinette ..... 15€
Saucisson, jambon cru, Coppa, Bougnette
Dried sausage, cured Ham, Coppa, with crisp potato cakes / 1. 3

La Crudivore ..... 12€
Dips de légumes, anchoïades, tapenades, rillettes de thon sauce cocktail / *Vegetable Dips, anchoïades, tapenades, tuna rillettes with cocktail sauce* / 3. 5. 7. 10. 12

Appréciez sa version végétarienne
Or it's vegetarian version

" La toute verte " ..... 12€
Dips de légumes, fromage blanc aux herbes & houmous de pois chiche / *Vegetable dips, cottage cheese with herbs & chickpea humus* / 7

Les Tapas, à partager... ou pas !

Tapas, to be shared... or not!

L'escargot en cassolette ..... 9,50€
crémeux de topinambour
Baked snails with cream of Jervsalem artichoke / 7

Le Wrap Végétal ..... 8,50€
guacamole d'avocat, crudité, mesclun de jeune pousse
Vegetarian wrap with avocado guacamole, raw vegetables, and a mix of young sprouts / 1. 3. 5. 7

Le Foie Gras en Bouche ..... 11€
chutney d'ananas & pain d'épices
Bites of Foie Gras, pineapple chutney & gingerbread / 1. 5. 7

La saint-Jacques Rôtie ..... 9,50€
fondue de poireaux, sauce maltaise
Roasted scallops with leak fondue & maltese sauce / 2. 3. 7. 12

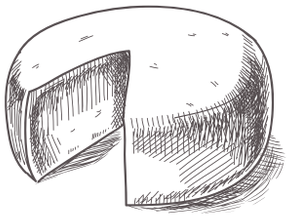
Le saumon en gravlax ..... 9,50€
graines de fenouil, pickles de légumes
Gravlax Salmon with fennel seeds & pickled vegetable / 4. 12

La soupe réconfortante ..... 6,50€
servie avec ses petits croutons...
Comfort soup, served with croutons / 1

LE REFUGE DES AIGLONS
CHAMONIX

THE REFUGE DAIRY...

LA FROMAGERIE DU REFUGE...



Nos spécialités ou Les incontournables d'un voyage dans nos montagnes

Specialties of our own and Alpine classics

Fondue ..... 21€
servie avec pommes de terre, charcuterie et salade (min 2 pers/prix par pers)
served with potatoes, charcuterie, and salad (min 2 pers/price per pers)
7. 10. 12

Raclette ..... 21€
servie avec pommes de terre, charcuterie et salade (min 2 pers/prix par pers)
served with potatoes, charcuterie, and salad (min 2 pers/prix par pers)
7. 10

Boite Chaude ..... 23€
servie avec charcuterie, pommes de terre & salade
served with charcuterie, potatoes, and salad / 7. 10. 12

Tartiflette ..... 19€
Reblochon de Savoie & sa salade verte
With Savoie Reblochon and green salad / 7. 10

FROM GRANDMA'S KITCHEN

LES PETITS PLATS DE LA GRAND-MÈRE

Carné, lodé ou tout simplement végétal, découvrez les bonnes recettes de notre chef

Whether surf or turf, discover our chef's favourite recipes

Paleron de bœuf ..... 19€
en pot au feu, mijoté de légumes, crème au raifort
Beef chuck steak pot au feu-style, vegetable stew, and raifort cream / 7. 9

Effiloché de Canard ..... 22€
en parmentier & foie gras rôti
Shredded duck Shepherd's Pie and roasted foie gras / 7. 5. 9

Filet de Fera " comme un couscous " ..... 21€
semoule au raisin & petits légumes, bouillon à la citronnelle
Couscous-style Fera fish fillet, semolina with raisins, vegetables & lemongrass broth / 1. 4. 7

Noisette de veau ..... 21€
pomme de terre rôtie et sucrine braisée, son jus à la moutarde ancienne / Noisette of veal, with roast potatoes, braised sucrine lettuce, and mustard gravy / 1. 5. 7. 9. 10

PokeBowl de Gambas ..... 19€
avocat, pamplemousse & quinoa
Gambas prawn Poke Bowl, avocado, grapefruit & quinoa / 2. 7

Le Burger du refuge ..... 21€
frites maison & épis de maïs
Le Burger du Refuge, with homemade French fries & Corn cob
1. 3. 5. 7. 10. 11

Demandez le veggie-burger la version végétarienne du célèbre petit pain rond * Notre chef vous propose aussi une option sans gluten pour les 2 versions * Feel free to ask for the veggie-burger, the vegetarian version of the above * Our chef also offers a gluten-free option for both versions *

Bœuf Bourguignon ..... 19€
de la Grand-Mère, polenta rôtie au beaufort
Grandma's Beef Bourguignon, with Polenta roasted in beaufort
1. 5. 7. 9. 12

Risotto, truffe ..... 21€
et parmesan tout simplement
Risotto with truffles & parmesan quite simply / 5. 7

Dorade ..... 19€
crémeux de panais, sauce vin rouge, et accompagnement du jour / Sea Bream, cream of parsnip and red wine sauce and daily side dish
1. 4. 5. 7. 12

Pour les clients en demi-pension qui souhaitent manger un plat à la carte, un supplément de 5 euros sera compté par plat.

LA GOURMANDISE

(n') est (pas) un vilain défaut...

SELF-INDULGENCE IS (NOT) A AW...

Moelleux au chocolat ..... 9€
glace caramel beurre salé
Chocolate fudge, salted butter caramel ice-cream
1. 3. 5. 7. 8

Crème brulée ..... 10€
Vanille de Madagascar
Crème brulée flavoured with Madagascar vanilla
3. 7

Tarte fine aux pommes ..... 9€
glace Vanille / Apple tart with vanilla ice-cream
1. 3. 5. 7. 8

Tiramisu ..... 10€
tiramisu
1.3.5. 7

Sans oublier / And of course

L'assiette du Fromager ..... 10€
Our Cheese Platter / 7

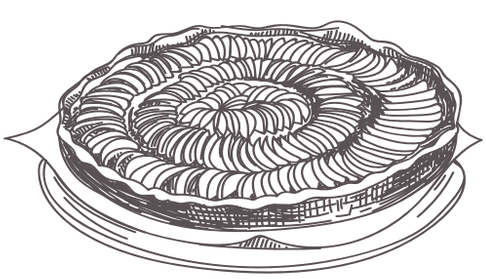
UN BUFFET DE DESSERTS

DESSERT BUFFET

dans l'esprit de partage
et de convivialité
de la table du refuge,
avec de belles tartes
(myrtilles, pommes, tatin etc...)
et gâteaux de Savoie

A large dessert buffet symbolising the spirit of sharing and conviviality that the Refuge des Aiglons stands for, with tasty tarts (bliveberry, apple, tatin...) and Savoie cakes.

! Tous les mercredis soirs !
All Wednesday nights
10€



A SURVEILLER SUR L'ARDOISE

CHECK OUT OUR BLACKBOARD

" Les menus du Refuge "

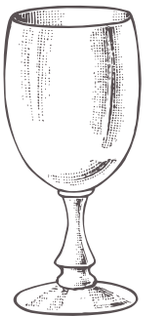
Chaque jour de nouvelles
saveurs dans votre assiette

" Les menus du Refuge "
Different flavours every day

Entrée + Plat 26€
Starter + Main-course

Plat + dessert 26€
Main-course + dessert

Entrée, Plat + dessert 31€
Starter, Main-course + dessert



La proposition du caviste
... et plus encore !

Our cellar master's suggestion
.. And even more!

LES P'TITS MÔMES

FOR THE KIDS

12€

La p'tite cocotte coquillettes et jambon blanc
Casserole of coquillette macaroni + cooked ham

Ou or

Poisson ou poulet pané bien accompagné
Crumb-fried Fish or chicken with vegetables or homemade fries

Ou or

Mini burger bien accompagné
Mini burger with vegetables or homemade fries

Les à coté : Légumes ou frites maisons

+

la Tarte du jour ou Glace
The day's pie or ice-cream

ET SI ON SE DÉSALTÉRAIT ?

AND TO WASH IT ALL DOWN...

Nos eaux / Bottled water

Envie de bulles? With gas?

San pelligrino (1L) ..... 4,50€
ou or (50cl) ..... 3€

Ou pas... or without gas...

Evian (1L) ..... 4,50€
ou or (50cl) ..... 3€

Nos sans alcool / Alcohol-free drinks

Sirops / Fruit syrup (25cl) ..... 2,50€

Jus de fruits / Fruit Juice (25cl) ..... 4€

Soda et autres petites bulles
Sodas
Ice Tea Pêche, Orangina ..... 3,50€
Red Bull, Coca Cola / Zero,
Ginger Beer, ginger Ale, Tonic,

Limonade du Mont Blanc (Mont blanc Lemonade),
Perrier ..... 4,50€

Nos Boissons chaudes
Hot beverages

Expresso ..... 2,50€

Double Expresso ..... 4,50€

Americano ..... 3€

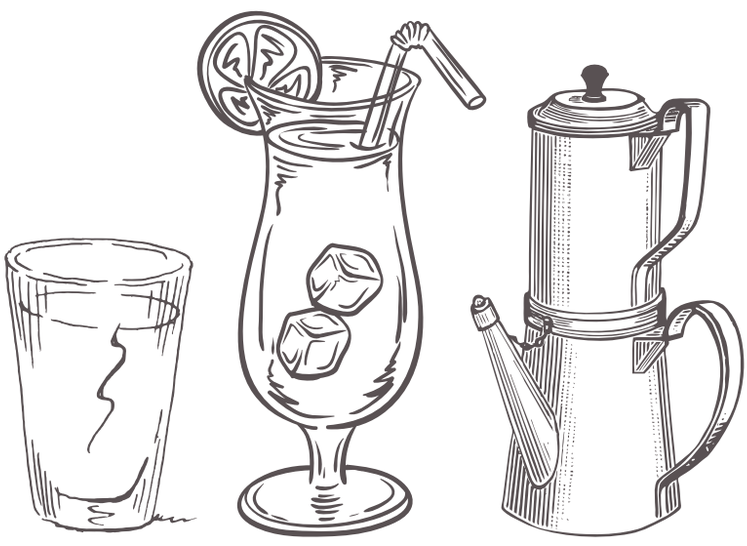
Grand Crème / Caffe Latte ..... 4,50€

Café ristreto ..... 2,50€

Café "Déca" / "Décaf" ..... 2,50€

Chocolat Chaud / Chocolat viennois
Hot chocolate with or without whipped cream ..... 4,50€

Thé/ Tea ..... 4€



UN PETIT TOUR DANS NOTRE CAVE...

WINE LIST

Nos champagnes et effervescents

Champagne

Perrier jouet grand brut
Verre / glass..... 12€ Bouteille / Bottle..... 76€

Laurent Perrier brut (37,5cl)..... 43€

Beaumont des Crayères
Bouteille / Bottle..... 61€

Billecart-Salmon Brut Rosé
Bouteille / Bottle..... 106€

Vins pétillants

Prosecco Naonis
Verre / glass..... 6€ Bouteille / bottle..... 28€

Crémant de Savoie, Bétemps
Verre / glass..... 6€ Bouteille / bottle..... 29€

Nos Vins

Vins rosés

2016 - Grand chatelain de la Vigne, Pasquiers (Pays d'Oc)
Verre / glass..... 6€ Bouteille / bottle..... 19€

2016 - Paradis Dom. Preignes le Vieux (Pays d'Oc) Bouteille / bottle..... 24€

2016 - Tour Saint Honoré, AOP Côtes de Provence (50cl)..... 22€

Vins blancs liquoreux

2011 - Château Ramon Monbazillac (50cl)..... 27€

Vins blancs

Vif et léger / Light and crispy

2015 - Pinot Grigio Italia (Italie)
Bouteille / bottle..... 21€

2016 - Apremont Domaine Maréchal
Verre / glass..... 6€ Bouteille/ bottle..... 26€

2015 - Chignin Vieilles Vignes André et Michel Quénard, Savoie Bouteille / bottle..... 27€

2015 - Sancerre, Domaine Fouassier (Loire Organic) Bouteille / bottle..... 34€

Le Fief Noir Ouest Coast Chenin Blanc NV France (Loire AOP Anjou Organic)
Bouteille / bottle..... 28€

Intense et aromatique / Deep and aromatic

2016 - Horgelus Gros-Manseng Sauvignon (Sud-Ouest)
Verre / glass..... 5,50€ Bouteille/ bottle..... 19€

2015 - Roussette de Savoie, Domaine de l'Idylle (Savoie) Bouteille / bottle..... 27€

2014 - Türckheim Gewurztraminer Vieilles Vignes (Alsace AOP)
Bouteille / bottle..... 31€

2014 - Mamaku Sauvignon Blanc, Nouvelle Zélande
Bouteille / bottle..... 31€

2015 - Allram Riesling Helligenstein (Austria)
Bouteille / bottle..... 43€

Rond et élégant / Round and elegant

2015 - Chignin Bergeron Les Terrasses, Quénard (Savoie) Bouteille / bottle..... 39€

2015 - Saint Joseph, Domaine Mucyn, les Carats blancs (Rhône)
Bouteille / bottle..... 36€

Chablis 1ER Cru, Domaine Malandes Montmain Bouteille / bottle..... 54€

2014 - Viré Clessé Cécile Gondart
Bouteille / bottle..... 28€

Les millésimes indiqués peuvent varier
The wine vintages can vary
Tous les prix sont TTC, service compris
Price including taxe, service included

UN PETIT TOUR DANS NOTRE CAVE...

WINE LIST

Nos Vins

Vins rouges

Léger & élégant / Light and elegant

2014 - Gamay, André et Michel Quénard, (Savoie)
Verre / glass ..... 6€ Bouteille / Bottle ..... 24€

2014 - Manoir du Carra Fleurie (Beaujolais)
Bouteille / Bottle ..... 33€

2013 - Mercurey, Dom. Davanture, Bourgogne
Bouteille / Bottle ..... 46€

2015 - Berthelemot Pommard Noizons, (Bourgogne) Bouteille / Bottle ..... 79€

2016 - Bougrier La Martinière Saint-Nicolas-de-Bourgueil (Loire AOP)
Bouteille / Bottle ..... 35€

Intense & aromatique / Deep and aromatic

2016 - La Croisade Syrah (Languedoc)
Verre / glass ..... 5,50€ Bouteille / bottle ..... 19€

2014 - Côtes du Rhône Village, Plan de Dieu, Dom. Des Pasquiers (Rhône) Bouteille / bottle ..... 32€

2016 - Baramundi Shiraz (Australia)
Bouteille / bottle ..... 25€

2015 - Sun & Air Cinsault (South Africa)
Bouteille / bottle ..... 21€

2016 - Alamos Malbec (Argentine)
Bouteille / bottle ..... 28€

2014 - Rocca di Frassinello Poggio alla Guardia Italy (Toscana) Bouteille / bottle ..... 34€

Tannique & classique / Tannic and classic

2016 - Mondeuse Arbin, Domaine De l'Idylle (Savoie) Bouteille / bottle ..... 39€

2011 - Clos des Lilas Montagne Saint-Emilion (Bordeaux) Verre / glass ..... 7€ Bouteille / bottle ..... 33€

2014 - Crozes Hermitage, Michelas (Rhône)
Bouteille / bottle ..... 44€

2012 - Couhins la Gravette Rouge, Bordeaux AOP Pessac-Léognan
Bouteille / bottle ..... 48€

Les millésimes indiqués peuvent varier / The wine vintages can vary
Tous les prix sont TTC, service compris/ Price including taxe, service included

VIVRE UNE EXPÉRIENCE

en toute tranquillité...

And for a problem-free experience...

Liste des allergènes, signalés par un numéro dans la carte

List of allergens, referred to by numbers on the menu

Substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances

Substances or products liable to cause allergies and intolerances

1. Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales.
   Gluten-containing cereals, such as wheat, rye barley, oats, spelt, or hybridised strains thereof, as well as products made with these cereals.

2. Crustacés et produits à base de crustacés.
   Crustaceans and crustacean-based products.

3. Œufs et produits à base d'œufs.
   Eggs and egg-based products.

4. Poissons et produits à base de poissons.
   Fish and fish-based products.

5. Arachides et produits à base d'arachides.
   Peanuts and peanut-based products.

6. Soja et produits à base de soja.
   Soy and soy-based products.

7. Lait et produits à base de lait.
   Milk and milk-based products.

8. Fruits à coque. Nuts.

9. Céleri et produits à base de céleri.
   Celery and celery-based products.

10. Moutarde et produits à base de moutarde.
    Mustard and mustard-based products.

11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
    Sesame seeds and sesame seed-based products.

12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO 2 total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.
    Sulfur dioxide and sulfites in a concentration superior to 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of total SO2 for products offered to be consumed immediately or reassembled in conformance with the manufacturer's instructions.

13. Lupin et produits à base de lupin.
    Lupine and lupine-based products.

14. Mollusques et produits à base de mollusques.
    Molluscs and mollusc-based products.