



## Les entrées

- Salade caprese 15 €  
Tomate d'antan mozzarella di bufala et pesto (7,8)
- La véritable Soupe à l'oignon gratinée au beaufort (1, 3) 12 €
- Les Escargots de Magland au beurre d'ail des ours et flambés au  
Génépi par 6 ou par 12 (1, 3, 7, 9) 9 € / 16 €
- Le Foie gras de canard mi-cuit par nos soins, condiment croquant  
aux myrtilles et aux noix (1, 5, 8) 17 €



## LES PLATS

**Le Burger du refuge : 180g de viande savoureuse, compotée d'oignon à la bière du mont blanc, mayonnaise aux graines de moutarde, pickles de cornichon et beaufort (1, 5, 7, 10) 22 €**

**Le Suprême de poulet fermier label rouge sauce au vin jaune de savoie, pommes de terre grenailles et légumes de saison (1, 5, 10, 9, 12) 24 €**

**Risotto de st jacques et son jus safrané (1,2,4,7,13) 27 €**

**Les coquillettes à la truffe, dés de jambon blanc et copeaux de parmesan (1, 7) 23 €**

## Les spécialités

La Tartiflette traditionnelle au lard paysan fumé et reblochon de la coopérative. Servi avec mesclun (5, 7, 10, 12)

**18 €**

La Raclette nature, 2 personnes minimum  
(5, 7, 10, 12)

**26 € par personne**

La raclette fumée

LA Raclette de Savoie IGP 10 semaines d'affinage (médaillée),  
300 grs de fromage servi avec charcuterie, mesclun et pomme de  
terre vapeur (5,7,10,12,13)

**26 € par personne**

Nos fondues 2 personnes minimum  
400g de fromage. Servi avec charcuterie et mesclun  
La traditionnelle : fondue savoyarde aux 3 fromages  
(Beaufort, abondance, meule de Savoie)

**22 €**

La parfumée : fondue savoyarde aux cèpes  
(Aux 3 fromages et cèpes)

**25 €**

## Pour plus de gourmandise

Supplément fromage (prix pour 2 personnes, 400grs de fromage)

**18 €**

Supplément charcuterie (prix pour 2 personnes) **10 €**

**LISTE DES ALLERGENES ALIMENTAIRES** 1-Gluten 2-Crustacé 3-OEuf 4-Poisson 5- Arachides 6-Soja  
7-Lait 8-Fruits à coque 9-Céleri 10-Moutarde 11-Sésame 12- Sulfite 13- Lupin 14- Mollusque

# Desserts

**Fondant tout chocolat 9 €**

Le traditionnel gâteau au chocolat (1,3,5,7,8)

**La crème brûlée 7 €**

Crème caramélisée à la vanille de Madagascar (1,3,5,7,8)

**Le Cheesecake 8 €**

Saveurs agrumes et speculoos (1,3,5,7,8)

**La tarte au citron meringuée (1,3,5,7,8) 7 €**

# La pause déjeuner du chef

De 12h00 à 18h00

## Plutôt salé

Le Pressé de tomate d'antan et buratta crémeuse	14 €
Le Poke bowl végétarien	11 €
La Quiche du moment	9 €
La planche charcuterie et fromages de Savoie	14 €

## Plutôt sucré

Le Brownie	5 €
La salade de fruits	4 €
Les glaces	3 €