



LES ENTRÉES

LA SOUPE À L'OIGNON

ET SES CROÛTONS

ONION SOUP AND CROUTONS

9 €

LES ESCARGOTS DE MAGLAND (74)

AU BEURRE D'AIL ET PERSIL, FLAMBÉS AU GÉNÉPI PAR 6 OU PAR 12 *

MAGLAND SNAILS (74) WITH GARLIC BUTTER AND PARSLEY, FLAMBÉ WITH GENEPI BY 6 OR 12*

10 € / 18* €

L'OEUF COCOTTE SAVOYARD

OIGNONS ET LARDONS CARAMELISÉS, CRÈME DE REBLOCHON

SAVOYARD BAKED EGG, CARAMELIZED ONIONS AND BACON, REBLOCHON CREAM

11 €

LA PLANCHE DU REFUGE

SPECK, COPPA, BEAUFORT, REBLOCHON, TOMME

THE REFUGE PLATE : SPECK, COPPA, BEAUFORT, REBLOCHON, TOMME

15 €

LA SALADE DU REFUGE

MESCLUN, REBLOCHON PANÉ, TOMATES CONFITES, NOIX ET POMME GRANNY SMITH

THE REFUGE SALAD : SALAD, BREADED REBLOCHON, CANDIED TOMATOES, WALNUTS AND GRANNY SMITH APPLE

12 €

* SUPPLÉMENT 5 € DEMI-PENSION

LES PLATS

LES CONCHIGLIONI FARCIS AUX LÉGUMES

SAUCE TOMATE BASILIC ET COPEAUX DE VIEUX PARMESAN

CONCHIGLIONI STUFFED WITH VEGETABLES BASIL TOMATO SAUCE AND OLD PARMESAN SHAVINGS

18 €

LE BURGER DU REFUGE

LE CLASSIQUE : PAIN MAISON, STEAK, RACLETTE, TOMATES CONFITES, OIGNON ROUGE, POITRINE FUMÉE, MAYONNAISE/KETCHUP/WHISKY

THE REFUGE BURGER HOMEMADE BREAD, STEAK, RACLETTE CHEESE, CANDIED TOMATOES, RED ONION, SMOKED BREAST, MAYONNAISE/KETCHUP/WHISKY

21 €

LE POISSON DU JOUR

BEURRE BLANC ET RIZ AUX LÉGUMES

THE FISH OF THE DAY : WHITE BUTTER AND RICE WITH VEGETABLES

25 €

LE RISOTTO DE CROZETS AUX CHAMPIGNONS

CROZETS RISOTTO WITH MUSHROOMS

18 €

LA PIÈCE DU BOUCHER

SAUCE MAISON AU POIVRE OU AU BLEU, POMMES DE TERRE GRENAILLE RÔTIES (ORIGINE SELON ARRIVAGE)

THE BUTCHER'S SELECTION

HOME MADE SAUCE WITH PEPPER OR BLUE CHEESE, ROASTED NEW POTATOES (ORIGIN ACCORDING TO ARRIVAL)

30 €*

* SUPPLÉMENT 5 € DEMI-PENSION

LES SPÉCIALITÉS

LA TARTIFLETTE

AU LARD PAYSAN FUMÉ ET REBLOCHON DE LA COOPÉRATIVE, SERVIE AVEC MESCLUN

TARTIFLETTE WITH SMOKED BACON AND REBLOCHON OF THE COOPERATIVE, SERVED WITH SALAD

19 €

NOS RACLETTES (POUR 2 PERSONNES, 400 GRAMMES)

RACLETTE DE SAVOIE IGP 10 SEMAINES D’AFFINAGE (MÉDAILLÉE),

SERVIES AVEC CHARCUTERIE, MESCLUN ET POMMES DE TERRE VAPEUR

NATURE OU FUMÉE 27 € / PERSONNE

NOS FONDUES (POUR 2 PERSONNES)

BEAUFORT, ABONDANCE, MEULE DE SAVOIE, SERVIES AVEC CHARCUTERIE ET MESCLUN

LA TRADITIONNELLE : FONDUE SAVOYARDE 25 € / PERSONNE

LA PARFUMÉE : FONDUE SAVOYARDE AUX CÈPES 29 € / PERSONNE

LE PETIT FONDANT DU VAL D’ARLY

CHARCUTERIES, POMMES DE TERRE, SALADE

THE VAL D’ARLY’S MELTED CHEESE

COLD MEATS, POTATOES & SALAD

26€

LES FROMAGES

LA FAISSELLE DE SAVOIE

SERVIE AU CHOIX : NATURE, AU MIEL OU AU COULIS DE MYRTHILLES
SAVOY COTTAGE CHEESE SERVED AS DESIRED: PLAIN, HONEY OR BLUEBERRY COULIS

6 €

L'ASSIETTE DE FROMAGES

REBLOCHON, BEAUFORT, BLEU DE BRESSE ET MESCLUN
CHEESES PLATE WITH REBLOCHON, BEAUFORT, BRESSE BLUE CHEESE AND SALAD

12 €

LES DESSERTS

TARTELETTE MONT-BLANC

MONT BLANC TARTLET

9 €

LE PARIS BREST

8 €

LE MOELLEUX CHOCOLAT-CARAMEL

CHOCOLATE AND CARAMEL FONDANT CAKE

7 €

LA SOUPE DE FRUITS EXOTIQUES

EXOTIC FRUITS SOUP

7 €

LE MILLE-FEUILLE

8 €