En solo ou à partager

Le Foie Gras

Mariné au cognac, chutney de figues
« foie gras » marinated in cognac, fig chutney
(1)
19

La Bôite Chaude

Servie avec pommes de terre, assiette de charcuterie en supplement (7)
Hot cheese in wood box with potatoes, cured meats supplemented on request

(1,3)
14

Les Entrées

Le Velouté Forestier

Espuma de champignons, poudre de noix
Mushroom cream soup, mushrooms foam cruhsed walnuts
(1,3,4)
14

L'Oeuf Parfait

Crème de tomme de savoie, lard grillé
« egg parfait » savoy tomme cheese cream, grilled bacon
(2,3)
16

Le ceviche de daurade

Huile de coco, zestes de citron, échalotes
Sea bream ceviche, coconut oil, lemon zest, shallots
(4,10)
16

Les Plats

Les Gnocchis

Gratinés, sauce scamorza
Baked gnocchis, scamorza sauce
(1.3)
17

Le Cabillaud

En pavé, risotto parfumé aux agrumes
Cod steak with citrus risotto
(3,10)
22

Le Burger du Refuge

Steak haché, oignons confits, crudités, raclette, sauce Refuge
Chopped steak, caramelised onion jam, raw vegetables, Raclette cheese, Refuge sauce
(1, 2, 8)
22

Le Canard

Magret de Canard snacké, purée de patates douces vanillées
Seared duck breast, vanilla sweet mashed potatoes
24 *
(8)

Le Boeuf

Persillé de Bœuf, jus d'ail au thym, écrasé de pommes de terre truffée
Beef « persillé », truffled mashed potatoes
(1.3)
27*

* supplément 3 € demi-pension

MENU ENFANT/KID MENU 16€

Saucisse, Steack Haché ou Thon accompagné de frites ou légumes
2 boules de glace
Sausage, chopped steak or tuna with fries or vegetables
2 scoops of ice cream

Les Spécialités

La Côte de Boeuf à partager (pour 2)

Côte de bœuf charolaise (≈1.2 kg), pommes de terre au four et salade
Sauce Forestière ou Jus de viande ail et thym
Charolais Beef Prime Rib to share (≈1.2 kg), baked potatoes and salad,
Mushroom sauce or garlic and thyme meet gravy
(1)
45/personne

La Tartiflette

Au lard paysan fumé, pommes de terre et Reblochon de la coopérative.
Traditional Savoyard dish paring; melting potatoes, crispy bacon, and Reblochon cheese.
(3)
19

Nos Raclettes (pour 2 personnes, 400 grammes)

Raclette de Savoie IGP (médaillée),
Servie avec charcuterie, salade et pommes de terre vapeur
Served with a set of thin sliced cold meats, salad and steamed potatoes
(3)
Nature ou fumée /27 personne**

Nos fondues (pour 2 personnes)

Beaufort, Abondance, Emmental, servies avec charcuterie et salade

Beaufort, Abondance, Emmental cheese, served with thin meat slices and salad
(1, 3)
La Traditionnelle : fondue savoyarde 26 / personne**

La Parfumée : fondue savoyarde aux cèpes 29 / personne**

** supplément 5 € demi-pension

(1)Gluten (2)Œufs (3)Lait (4)Arachides (5)Fruits à coques
(6)Soja (7)Sésame (8)Moutarde (9)Crustacés (10)Poisson

Les Desserts

La Brioche perdue

Caramel beurre salé et glace vanille

Brioche french toast, salted butter caramel and vanilla ice cream

(1,2.)

9

Le nuage de genepi Vanillé

Poires caramelisées et crumble
Genepi and vanilla foam, caramelized pears and crumble

(2,4.5)

9

Le Tiramisu Vegan

Tofu soyeux, lait de coco, agar agar
Vegan tiramisu, soft tofu, coconut milk, agar agar

(3,6)

8

Le Mont Blanc

Biscuit Dacquoise aux noisettes. Mousse de marron et meringue.
Dacquoise biscuit with hazelnuts, Chestnut mousse and meringue.

(1,2.3,4,5)

10

Le Paris Brest

Crème Pralinée
Praline cream

(1,2.3,4,5)

9

L'assiette de fromages

Reblochon, Tomme, Comté

8

L'ensemble de nos desserts sont faits maison.
All our desserts are homemade.