Les Entrées

Le poulpe

Poulpe grillé, crème de petits pois citronnée

Grilled octopus, citrus pea cream

(4, 10)

18€

Déclinaison de poireaux

Poireau travaillé en différentes textures

Leeks in different textures

(3)

14€

Velouté du moment

Velouté de butternut, espuma lait de coco

Butternut soup with coconut milk espuma

(4, 5)

14€

Bruschetta

Bruschetta au saumon fumé et guacamole

Bruschetta with smoked salmon and guacamole

(1, 10)

16€

La Bôite Chaude

Servie avec pommes de terre, assiette de charcuterie en supplément (8€)

Hot cheese in wood box with potatoes, cured meats supplemented on request

(3)

14€

* supplément/extra 4 € demi-pension (half-board)

** supplément/extra 5€ demi-pension (half-board)

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

Les Plats

Les Gnocchis

A l'italienne, sauce tomate, parmesan et basilic

Italian-style Gnocchis, tomatoes sauce, parmesan and basil

(1.3)

19€

La daurade

Filet de daurade rôti, vierge de légumes, risotto parfumé aux zestes d'agrumes

Roasted fillet of sea bream, vegetables marinated in olive oil, citrus risotto

(3,5,10)

*27€**

Le Canard

Magret de Canard snacké, purée de patates douces vanillée, jus à l'orange et miel

Seared duck breast, vanilla sweet mashed potatoes, orange and honey juice

*27€**

Le boeuf

*29€***

Persillé de Bœuf, écrasé de pommes de terre truffé jus d'ail au thym ou rossini

Beef « persillé », truffled mashed potatoes

(1.3)

Supp. 7€ façon Rossini (tranche foie gras)

L'agneau

Carré d'agneau cuit basse température, jus au romarin et polenta crémeuse

Rack of lamb cooked at low temperature, rosemary jus and creamy polenta

(1.5)

*29€***

- Side salade 5€
- Side Pommes de terre 6€
- Side légumes 6€
- Frites 6€
- Purée à la truffe 7€

MENU ENFANT/KID MENU 16€

Steak Haché ou Cabillaud accompagné de frites ou légumes + 2 boules de glace

Chopped steak or cod fish with fries or vegetables + 2 scoops of ice cream

Les Spécialités

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, 3, 8)
22€

La Côte de Boeuf à partager (pour 2)

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

45€/personne
(hors demi-pension, out of half board)

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**

Les Desserts

La Brioche perdue

Caramel beurre salé, amandes effilées et glace vanille

Brioche french toast, salted butter caramel, almonds and vanilla ice cream

(1, 2,5)

10€

La pavlova

Pavlova exotique, confit de passion, chantilly mangue et condiment mangue fraîche

Exotic pavlova, passion fruit confit, mango chantilly and fresh mango

(2,4)

10€

L'ananas

Ananas rôti, sorbet coco

Pineapple carpaccio marinated with vanilla, coconut sorbet

(5)

10€

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)

12€

Le choux

Choux ganache montée à la rose, compotée de fruits rouges, framboises fraîches

Choux pastry with rose ganache, red fruit compote and fresh raspberries

(1,2.3)

10€

L'assiette de fromages

Reblochon, Tomme, Comté

(3)

12€

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