

Les Starters

Pain Bénit à partager (Pizza avec escalope de foie gras, cèpes, ail, huile d'olive, thym) (French garlic bread to share with foie gras escalope, ceps mushrooms, garlic)		19,00 €
Soupe du jour / Soup of the day		13,00 €
Foie gras mi-cuit, Crumble pain d'épices et son confit d'échalottes Half-cooked foie gras mi-cuit, gingerbread crumble and elevated shallots		20,00 €
Fondue Siphonnée avec ses croûtons à l'ail et lard Whipped cheese fondue with garlic croutons and bacon		16,00 €
Nems au reblochon et pomme granny Nem with reblochon and granny apple		16,00 €
Salade César Ceasar salad		17,00 €
Cassolette d'escargots persillés Cassolette of marbled snails	les 6 les 12	12,00 € 22,00 €

Les Main Courses

Filet de bœuf Wellington et sa sauce porto Wellington Beef fillet with porto sauce		38,00 €
Tronçons de magret de canard en farce boisée Truncon of duck magnet into wooded farce		33,00 €
Fish & Chips Fish & chips		27,00 €
Agneau braisé farci au porc et olives dans son jus Braised lamb stuffed with pork and olives in its juice		35,00 €
Wok de légumes aux saint Jacques Vegetables wok with saint Jacques		29,00 €
Pot au feu de légumes anciens, bouillon de cèpes et brochettes de tofu fumé Old vegetables pot-au-feu, mushroom broth and tofu skewer smoked		31,00 €
Le « R » Burger au reblochon, lard et sa sauce aux 3 fromages, frites « refuge » The « R » reblochon cheese burger with his 3 cheeses sauce, « refuge » french fries		26,00 €
Tartiflette et salade verte Tartiflette and green salad		24,00 €

Le Refuge

Les Fondues

Au Lard

26 €

Aux 3 fromages (Emmental, Comté, Beaufort) et Lard

Servie avec Salade Verte

3 Cheeses (Emmental, Comté, Beaufort) and Bacon

With Green Salad

La raclette

26 €

Servie avec pommes de terre, charcuterie et salade verte

With potatoes, cold Cuts of our Montains and salad

Assiette de Charcuterie de nos Montagnes

16 €

Plate of Cold Cut of our Montains

Bourguignonne min. 2 personnes prix/pers.

33 €

Viande de Bœuf

Servie avec Salade Verte, Pommes de Terre Grenaille et ses Sauces

Meat of beef

With Green Salad and Potatoes Grenaille and sauces

Le Menu Kid

Max. 10 Ans

Tartiflette ou Steak haché frites

16 €

Savoy-Style Tartiflette or Chopped steak and French fries

&

Boule de Glace ou Crêpe au sucre accompagné d'une surprise

Ice cream or Sugar Pancake with surprise

Les Sweets

Biscuit de Savoie façon Pain Perdu et sa crème glacée <i>Savoy Gingerbread French toast and ice cream</i>	11,00 €
Tarte myrtilles <i>Blueberries pie</i>	11,00 €
Fondant à la châtaigne, dacquoise et mousse poire <i>Chestnut melting, dacquoise and foam pear</i>	11,00 €
Tarte mousse chocolat passion <i>Passion chocolate mousse tart</i>	11,00 €
Tarte citron meringuée du Refuge <i>Lemon pie meringue « Refuge »</i>	11,00 €
Crêpe Suzette <i>Pancake « Suzette »</i>	10,00 €
Champagne Gourmand <i>Gourmet Champagne</i>	17,00 €
Le chausson (Pizza banane chocolat) <i>The dumplin (chocolat banana pizza)</i>	11,00 €

Les Ice Creams

La Makao (Glace Vanille et Marron, Crème de Marron, Meringue, Sauce Chocolat et Chantilly) (Vanilla and Chestnut Ice Cream, Chestnut Cream, Chocolate Sauce and Chantilly)	10,00 €
La Dame Blanche (Glace Vanille, Sauce Chocolat et Chantilly) (Vanilla Ice Cream, Chocolate Sauce and Chantilly)	9,00 €
Milkshake banane chocolat / Banana chocolate milkshake	11,00 €
Milkshake vanille framboise / Raspberry vanilla milkshake	11,00 €
Le Colonel (Glace Citron arrosée de son alcool) (Lemon Sorbet drizzled with its alcohol)	10,00 €
La Dame Verte (Glace Génepy arrosée de son alcool) (Génepy Ice Cream drizzled with its alcohol)	10,00 €
La Williamine (Glace Poire arrosée de son alcool) (Pear Sorbet drizzled with its alcohol)	10,00 €
La Framboisine (Glace Framboise arrosée de son alcool) (Raspberry Sorbet drizzled with its alcohol)	10,00 €

Les Vins

Savoie

	<u>Blanc</u>	<u>37,5cl</u>	<u>50cl</u>	<u>75cl</u>	<u>1,5l</u>
Vendange d'Automne	Bouvet		30€		
Apremont «Lisa»	Masson 2016/17			29€	54€
Chignin Bergeron	Chancelière 2016			35€	
Roussette de Savoie	Masson 2016/17			34€	
Viognier «Pays Allobroge» Igp	Tardy			30€	
Mondeuse blanche «Pays Allobroge» Igp	Perceval			31€	
Apremont « Mes Kouilles »	Masson 2016			69€	
	<u>Rouge</u>				
Pinot Jongieux	François Carrel 2015			27€	
Arbin Mondeuse « Plaisir »	Trosset 2016/17			30€	
Gamay « St Claude »	Bouvet 2016			28€	

Vallée du Rhône

	<u>Blanc</u>				
Condrieu	La Roche Paradis 2016			59€	
	<u>Rouge</u>				
Côte du Rhône château Gigognan	Gigognan 2016			28€	51€
Crozes Hermitage	Etienne Pochon 2016	18€		34€	59€
St Joseph « Vin de Vienne »	Gaillard 2015/16		25€	39€	75€
Vacqueyras « Prat Sura »	Olivier Gras 2015			35€	
Châteauneuf-du-Pape	Chante de Cigale 2015			59€	
Côte Rôtie « Brune et Blonde »	Guigal 2007/14			98€	

Grand Sud

	<u>Rouge</u>				
Pic St Loup « Le Loup de Pic »	Puech Haut 2016			34€	
Les 3 Naissances "La Terrasses du Larzac"	Familongue 2014			36€	
Corbières	Etand des colombes 2013			25€	
Côte du Roussillon "La Tortue"	Mont noir 2015			34€	
	<u>Rosé</u>				
Croix du Sud Igp	Cavaillé			25€	
Love by Léoube	Léoube 2017			31€	
Côte Presqu'île Minuty	Minuty 2017			33€	
Roubine « La vie en Rose »	Roubine 2017			35€	60€
	Jéroboam(3L)			120€	

Le Refuge

37,5cl 75cl 1,5l

Bourgogne

Chablis	Blanc	Race 2016	39€	
Meursault « Les Tillets »		Carré 2015	59€	
		Rouge		
Gevrey-Chambertin		Harmond 2014	87€	
Chassagne-Montrachet « Les Pierres »		Les héritiers de st Genys 2016	58€	
Rully		Milan et Fils 2014	45€	
Santenay		Les héritiers de st Genys 2015	38€	76€
Givry « Sous la Roche »		Sarrazin 2017	35€	

Val de Loire

Sancerre « Les Ormeaux »	Blanc	Mellot 2016	37€	
Pouilly-Fumé		Blanchet 2017	36€	
		Rouge		
St Nicolas de Bourgueil « Bio »		Cabernelle 2016	17€	29€
Saumur Champigny		Aunis 2016		31€

Bordeaux

Château Chantegrive	Graves 2014	41€	79€
Château Carbonnieux	Graves 2010	65€	
Château Bellerose	St Emilion 2014	39€	
Château Maucaillou	Moulis 2011	59€	
Château Patache d'Aux	Médoc 2010/12	47€	
Haut de Pez	St Estèphe 2014	45€	
Amiral de Beychevelle	St Julien 2009/10	85€	
Blason d'Issan	Margaux 2011/13	55€	
Sociando Mallet	Haut Médoc 2007	75€	
Le Carillon de Rouget	Pomerol 2010/12	48€	

Et sans oublier!

Les bulles

75cl

Prosecco Doc	Zardetto	35 €
Laurent Perrier Brut		65 €
Deutz Rosé Brut		85 €
Deutz Brut		80 €

Le Refuge