

LES ENTRÉES

STARTERS

PLANCHE DE CHARCUTERIE DES ALPES	14	SELECTION OF DELICATESSEN
ASSIETTE DE FROMAGES DE SAVOIE	14	SELECTION OF LOCAL CHEESE
NOTRE SOUPE A L'OIGNON GRATINÉE AU BEAUFORT	12	ONION SOUP GRATINATED BEAUFORT CHEESE
ŒUFS ET POIREAUX MIMOSA	14	MIMOSA EGGS AND LEEKS
SALADE DE CHÈVRE CHAUD TOUT SIMPLEMENT, VINAIGRETTE AU MIEL	15	WARM GOAT CHEESE SALAD, HONEY VINEGAR SAUCE
BELLES TRANCHES DE SAUMON FUMÉ, CRÈME FRAICHE ET BLINIS	16	SMOKED SALMON, FRESH CREAM AND BLINIS
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT, CHUTNEY DE FIGUES, BRIOCHE TOASTÉE	19	HALF COOKED DUCK FOIE GRAS, FIG CHUTNEY, GRILLED BRIOCHE
LE CROQUE-MONSIEUR DU REFUGE	16	ROASTED TOASTED BREAD, COMTE CHEESE, SAVOY HAM
STRACCIATELLA, RAISINS FRAIS, NOISETTES ET VIEUX BALASAMIQUE	15	STRACCIATELLA, FRESH GRAPEFRUITS, HAZELNUTS AND OLD BALASAMIC
LES PLATS		MAIN COURSE
TARTIFLETTE AU REBLOCHON FERMIER	21	HOMEMADE TARTIFLETTE, REBLOCHON CHEESE, POTATOES, ONIONS, BACON, CREAM
BOÎTE CHAUDE « MONT D'OR », POMMES DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS	29	MONT D'OR CHEESE, BAKED POTATOES
FRICASSÉE DE VOLAILLE AUX MORILLES JUSTE CREMÉE	25	CHICKEN FRICASSEE WITH MOREL MUSHROOMS AND CREAM

TARTARE DE BŒUF AU BEAUFORT ET NOIX	21	BEEF « TARTAR » WITH WALNUTS & BEAUFORT CHEESE
BAVETTE ANGUS A L'ÉCHALOTE	23	BEEF ANGUS FLANK STEAK WITH SHALLOTS
CHEESEBURGER « LE REFUGE » AU BACON	21	HOMEMADE CHEESEBURGER, RACLETTE CHEESE AND BACON
GNOCCHIS CUISINÉS A LA TRUFFE D'ÉTÉ ET PARMESAN	24	GNOCCHIS WITH SUMMER TRUFFLE AND PARMESAN
LASAGNE DE BŒUF « MAISON »	19	HOMEMADE BEEF LASAGNA
CABILLAUD RÔTI AU BEURRE BLANC, POMME VAPEUR ET CIBOULETTE	25	ROASTED COD FISH, STEAMED POTATOES AND CHIVES, BUTTER LEMON SAUCE

LES FONDUES

FONDUES

MOITIÉ-MOITIÉ	21	LOCAL CHEESE FONDUE
AUX CÈPES	26	WITH CEPES MUSHROOMS
A LA TRUFFE D'ÉTÉ	28	WITH SUMMER TRUFFLE

LES PIERRES CHAUDES

STONE GRILLED

TENDRES TRANCHES DE BŒUF	28	BEEF SLICES «PIERRADE»
NOIX DE VEAU, TENDRES TRANCHES DE BOEUF, FILET DE VOLAILLE	32	VEAL, BEEF, CHICKEN IN SLICES «PIERRADE»

LES RACLETTES

RACLETTES

RACLETTE AU LAIT CRU, POMMES DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS, CHARCUTERIE, SALADE	29	UNPASTEURIZED MILK «RACLETTE » CHEESE , BAKED POTATOES, LOCAL DELICATESSEN, GREEN SALAD
RACLETTE FUMÉE, POMMES DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS, CHARCUTERIE DE PAYS, SALADE	32	SMOKED «RACLETTE» BAKED POTATOES, LOCAL DELICATESSEN, GREEN SALAD

MENU «PETIT SKIEUR»

STEAK HACHÉ
OU FISH & CHIPS
OU TAGLIATELLES À LA TOMATE
OU PIZZA BAMBINO **14**

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX :
FRITES, LÉGUMES OU PÂTES

1 BOULE DE GLACE, PARFUM AU CHOIX

KIDS MENU

MINCED BEEF STEAK
OR FISH AND CHIPS
OR TOMATO SAUCE PASTA
OR PIZZA BAMBINO

SIDES OF YOUR CHOICE :
FRENCH FRIES, VEGETABLES OR PASTA

1 SCOOP OF ICE CREAM OF YOUR CHOICE

DESSERTS

TARTE TATIN, GLACE VANILLE **9**

NOTRE TIRAMISU **9**

FONDANT CHOCOLAT, CRÈME ANGLAISE **9**

TARTE A LA MYRTILLE, COULIS DE FRUITS ROUGES **9**

FAISSELLE AU MIEL ET AMANDES **7**

CAFÉ GOURMAND **12**

DESSERTS

HOMEMADE «TATIN» APPLE PIE, VANILLA ICE CREAM

OUR TIRAMISU

CHOCOLATE FONDANT, CUSTARD

BLUEBERRY TART, RED BERRY COULIS

COTTAGE CHEESE, HONEY AND ALMONDS

GOURMET COFFEE