

LES ENTRÉES

PLANCHE DE CHARCUTERIE DES ALPES	15
ASSIETTE DE FROMAGES DE SAVOIE	15
NOTRE SOUPE A L'OIGNON GRATINÉE AU BEAUFORT	14
SALADE DE CHÈVRE CHAUD TOUT SIMPLEMENT, VINAIGRETTE AU MIEL	16
BELLES TRANCHES DE SAUMON FUMÉ, CRÈME FRAICHE ET BLINIS	18
FRITURE DE CALAMARS, SAUCE TARTARE	16
LE CROQUE-MONSIEUR DU REFUGE	18
ESCARGOTS GRATINÉS AU BEURRE À L'AIL LES 6	14

STARTERS

SELECTION OF DELICATESSEN
SELECTION OF LOCAL CHEESE
ONION SOUP GRATINATED BEAUFORT CHEESE
WARM GOAT CHEESE SALAD, HONEY VINEGAR SAUCE
SMOKED SALMON, FRESH CREAM AND BLINIS
FRIED SQUIDS, TARTAR SAUCE
ROASTED TOASTED BREAD, COMTE CHEESE, SAVOY HAM
GRATINATED SNAILS WITH GARLIC BUTTER THE 6

LES PLATS

TARTIFLETTE AU REBLOCHON FERMIER	23
BOÎTE CHAUDE « MONT D'OR », POMMES DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS	30
FRICASSÉE DE VOLAILLE AUX MORILLES JUSTE CREMÉE	26
TARTARE DE BŒUF AU BEAUFORT ET NOIX	24
BAVETTE ANGUS A L'ÉCHALOTE	26
CHEESEBURGER « LE REFUGE » AU BACON	24
RAVIOLES DE ROYAN À LA TRUFFE D'ÉTÉ	26
PARMENTIER DE CANARD « MAISON »	24
CABILLAUD RÔTI AU BEURRE BLANC, POMME VAPEUR ET CIBOULETTE	26

MAIN COURSE

HOMEMADE TARTIFLETTE, REBLOCHON CHEESE, POTATOES, ONIONS, BACON, CREAM
MONT D'OR CHEESE, BAKED POTATOES
CHICKEN FRICASSEE WITH MOREL MUSHROOMS AND CREAM
BEEF « TARTAR » WITH WALNUTS & BEAUFORT CHEESE
BEEF ANGUS FLANK STEAK WITH SHALLOTS
HOMEMADE CHEESEBURGER, RACLETTE CHEESE AND BACON
ROYAN RAVIOLI WITH SUMMER TRUFFLES
SHEPPERD'S PIE WITH DUCK CONFIT
ROASTED COD FISH, STEAMED POTATOES AND CHIVES, BUTTER LEMON SAUCE

LES FONDUES

PRIX PAR PERSONNE / POUR 2 MINIMUM	
MOITIÉ-MOITIÉ	23
AUX CÈPES	28
A LA TRUFFE D'ÉTÉ	32

LES PIERRES CHAUDES

PRIX PAR PERSONNE / POUR 2 MINIMUM	
TENDRES TRANCHES DE BŒUF	32
NOIX DE VEAU, TENDRES TRANCHES DE BOEUF, FILET DE VOLAILLE	36

LES RACLETTES

PRIX PAR PERSONNE / POUR 2 MINIMUM	
RACLETTE AU LAIT CRU, POMMES DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS, CHARCUTERIE, SALADE	30
RACLETTE FUMÉE, POMMES DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS, CHARCUTERIE DE PAYS, SALADE	34

MENU «PETIT SKIEUR»

STEAK HACHÉ OU FISH & CHIPS OU TAGLIATELLES À LA TOMATE	
ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX : FRITES, LÉGUMES OU PÂTES	14
1 BOULE DE GLACE, PARFUM AU CHOIX	

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

FONDUES

PRICE PER PERSON / FOR 2 MINIMUM	
LOCAL CHEESE FONDUE	
WITH CEPS MUSHROOMS	
WITH SUMMER TRUFFLE	

STONE GRILLED

PRICE PER PERSON / FOR 2 MINIMUM	
BEEF SLICES «PIERRADE»	
VEAL, BEEF, CHICKEN IN SLICES «PIERRADE»	

RACLETTES

PRICE PER PERSON / FOR 2 MINIMUM	
UNPASTEURIZED MILK «RACLETTE » CHEESE , BAKED POTATOES, LOCAL DELICATESSEN, GREEN SALAD	
SMOKED «RACLETTE» BAKED POTATOES, LOCAL DELICATESSEN, GREEN SALAD	

KIDS MENU

MINCED BEEF STEAK OR FISH AND CHIPS OR TOMATO SAUCE PASTA	
SIDES OF YOUR CHOICE : FRENCH FRIES, VEGETABLES OR PASTA	
1 SCOOP OF ICE CREAM OF YOUR CHOICE	

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	