

LE REFUGE DES LOUPS

Carte d'inter-saison



NOS ENTREES OUR STARTERS

Soupe à l'Oignon 14

Accompagnée de son toast gratiné aux 3 Fromages
Served with bread toasted with 3 Cheeses

Salade de Chèvre chaud & Miel de Châtaigne << S >> 16 ou << XL >> 22

Salade, Tomate Cerise, Toast de Chèvre au Miel de Châtaigne & Noix, Accompagnée de Jambon cru des Alpes
Salad, Cherry Tomatoes, Goat Cheese Toasted with Chestnut Honey, Nuts & Alpine cured Ham

Salade du Refuge des Loups << S >> 18 ou << XL >> 24

Salade, Pancetta Fumée, Pomme de Terre, Tomates Cerises, Gruyère Suisse et Myrtilles
Salad, Smoked Pancetta Bacon, Potatoes, Cherry Tomatoes, Swiss Gruyère Cheese & Fresh Blueberries

Planche Apéro de nos Montagnes à Partager (ou pas) 24

Jambon cru des Alpes, Fromages de nos Régions & Cornichons
Aperitif board with Alpine cured Ham, Cheeses from our Regions & Pickles

LES PLATS TRADITIONNELS TRADITIONAL DISHES

Filet de Poulet 34

Cuit en basse température & à la plancha, accompagné de sa sauce morilles et une déclinaison de légumes du moment avec des pommes de terre cuites dans la graisse de canard

Chicken Breast

Cooked at a low temperature and plancha, served with morelles Mushroom sauce and a variety of seasonal vegetables with potatoes cooked in duck fat

Le Burger Savoyard Fumé sous Cloche 28

Steak Haché Chateaubriand de 180 gr, Salade, Oignons Confits au Vin Rouge, Cornichon, Reblochon Fondant, Chips de Jambon Cru des Alpes & Pommes de Terre à la Graisse de Canard Fumé aux bois d'Aulne & Hêtre
Chateaubriand Steak 6.35Oz, Salad, Candied Onions with Red Wine, Pickles, Reblochon Cheese, Savoy raw Ham Chips & Potatoes Cooked in Duck Fat Smoked with Alder & Beech Wood

Noix d'Entrecôte d'Argentine 300gr 45

accompagné de Pommes de Terres Cuites à la Graisse de Canard & Légumes de Saison
Servi au choix : Nature, Flambé au thym ou sauce Morilles

Argentina Rib eyes steak 10,58 Oz

with Potatoes cooked in duck fat & Seasonal Vegetables
Served as you want : Plain, Flambé with Thyme, or Morelles Mushroom Sauce

Menu P'ti Loup (-10 ans) 15

Steak haché ou Aiguillettes de Poulet à la plancha
Accompagné de Pommes de Terre et Légumes
En Dessert Boule de Glace & Smarties

Kid Menu

Beef minced steak or Breaded Chicken Roasted
Served with Potatoes and Seasonal Vegetables
For Dessert, Scoop of Ice Cream & Smarties

Tous nos plats sont fait maison avec des produits sélectionnés par nos soins pour leurs qualités et leurs fraîcheurs
All our dishes are homemade with products selected by us for their qualities and freshness

----- Prix net en euros, service compris Net prices in euro including taxes and services -----

LE REFUGE DES LOUPS

Carte d'inter-saison

LES INCONTOURNABLES SAVOYARD

THE ESSENTIALS FROM SAVOY

Option Végétarienne Possible ✓

La Raclette au Morbier 26

200g Servie Fondus en Assiette, accompagnée de Jambon Cru des Alpes, Pommes de terre & Salade
The Raclette Morbier Cheese 7.050z served Melted on the Plate, Savoy Raw Ham, Potatoes & Salad
Une Faim de Loup ? +100g de Morbier 6

La Traditionnelle Tartiflette au Reblochon 24

Pommes de Terre Gratinées, Lardons de Pancetta Fumée, Oignons Confits, Ail, Vin Blanc, Crème des Alpes & Salade
Traditional Tartiflette with Reblochon (7,050z) Potatoes, Smoked Pancetta Bacon, Candied Onions, Garlic, White Wine, Cream from the Alpine pastures & Salad

La Croute aux Fromages 24

ou avec sa Sauce aux Morilles 28
Pain Gratiné au Four, Lardons de Pancetta Fumée, Oignons Confits, Comté, Abondance, Gruyère Suisse, Vin Blanc, Crème des Alpes, Sauce Morilles
Baked Bread Toast, Smoked Pancetta Bacon, Candied Onions, Comté, Abondance, Switzerland Gruyère, White Wine, Cream from the Alpine pasture & Morels Mushroom Sauce

Les Saucisses Diots de Savoie 26

Fumés et Cuites à l'Apremont, Thym et Laurier, accompagnées de son Gratin de Crozet aux 3 Fromages
Smoke Sausage "Savoy Diots" Cooked with White Wine "Apremont", Thyme and Bay Leaf, accompanied by its Gratin of Crozet pasta with 3 Cheeses

L' Original Fondue Savoyarde à Partager au Comté, Abondance & Gruyère Suisse 26

(2 pers mini / prix par personne*-200gr de fromages par personne)

The Original Savoyard Fondue to share (Mini 2 pers/ price per personne*-7,050z of cheese per person)

Quelques Options pour la Fondue

prix par personne et par choix

- * 100g de Fromages Supplémentaires
- * Assiette de Jambon Cru des Alpes
- * Assiette de Pommes de Terre
- * Fondue à la Crème de Truffe
- * Fondue aux Morilles

Some Options for Fondue

Price per personne & choice

- * 3,530z of Additional Cheese 6
- * Savoy Raw Ham Plate 6
- * Potatoes Plate 6
- * Fondue with Truffle Mushroom Cream 8
- * Fondue with Morels Mushroom 8

FROMAGES CHEESES & DESSERTS

La Planche de Fromages & sa Glace au Noix 12

Cheeses Platter & Nuts Ice Cream

Crème Brulée 12

à la Fève de Tonka & sa Surprise flamboyante
Tonka Bean Crème Brulée & his Flamboyant Surprise

Moelleux aux Caramel Beurre Salé d'Isigny 12

Chantilly & Caramel salé Crémeux
Soft Cake with Salted Butter Caramel from Isigny
Whipped Chantilly & Creamy Salted Caramel

Café ou Thé Gourmand 15

Moelleux Caramel d'Isigny, Crème Brulée à la Fève de Tonka & Glace Vanille
Coffee or Tea , with Isigny Soft Cake, Crème Brulée with Tonka Bean & Vanilla Ice Cream

Coupe de Glace du Mont-Blanc 12

Glace Vanille, Mélange de Noix Caramélisées au Miel, Caramel au Beurre Salé Crémeux & Chantilly
Mont-Blanc Ice Cream cup with Vanilla, Caramelized Nut with Honey, Salted Butter Caramel & Whipped Chantilly

Coupe de Glace du Refuge des Loups 14

Sorbet Myrtille Artisanal, Liqueur de Génépi, Myrtilles Fraîches, Chantilly & Coulis de Fruits Rouges
Wolf Refuge Ice Cream cup with Artisanal Blueberry Sorbet, Génépi Liquor, Whipped Chantilly & Red Fruit Coulis

Boule de Glace au Choix / Scoop of ice Cream 4

Vanille, Chocolat, Myrtille, Framboise, Ananas, Pêche, Citron
Vanilla, Chocolate, Blueberry, Raspberry, Pineapple, Peach, Lemon