

LE REFUGE DES LOUPS

NOS ENTREES

OUR STARTERS

Escargots de " Magland " Pays du Mont-Blanc 12
Assiette de 6 Escargots préparés par nos soins avec son beurre persillé
Plate of 6 Snails prepared by us with parsley butter

Soupe à l'Oignon 14
Accompagnée de son toast gratiné aux 3 fromages
Oignon Soup, served with bread toasted with 3 cheeses

Crêpe au Saumon fumé Gratinée au Four 16
A la crème de montagne infusée aux amandes, gratinée aux 3 fromages & salade
Smoked Salmon Crêpe with mountain cream, 3 cheeses gratined & salad

La Salade de Chèvre Chaud & Miel de Châtaignier 16
Salade, toast de chèvre, miel de châtaignier, noix, accompagnée de jambon cru des Alpes
Salad, goat cheese toast with chestnut honey, walnuts, accompanied by Savoy raw ham

Planche Apéro de nos Montagnes à partager (ou pas) 28
Berthoud chaud à l'Abondance, jambon cru des Alpes, fromages de nos régions & cornichons
Aperitif board to share (or not) Berthoud with Abondance cheese, Savoy raw ham, cheeses from our regions & pickles

LES PLATS TRADITIONNELS

TRADITIONAL DISHES

La Cocotte de notre Enfance 28
Mijoté de paleron de boeuf confit à la Mondeuse rouge, miel de châtaignier, oignons, thym et laurier, accompagné de carottes braisées & pommes de terre
Stew of beef chuck confit with Mondeuse red wine, chestnut honey, onions, thyme and bay leaf, served with braised carrots & potatoes

Filet de poulet 34
Cuit en basse température & snacké, accompagné de sa sauce morilles et une déclinaison de légumes du moment avec des pommes de terre cuites dans la graisse de canard
Cooked at a low temperature and snacked, served with morel sauce and a variety of vegetables of the moment with potatoes cooked in duck fat

Noix d'entrecôte d'Argentine 39
Sauce aux Morilles, accompagnée d'une déclinaison de légumes du moment et pommes de terre sautées à la graisse de canard
Argentina Rib eye steak
Morelles sauce, declination of vegetables of the moment and potatoes cooked in duck fat

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

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 cuites dans la graisse de canard
Chateaubriand steak 6.350z, salad, candied onions with red wine, pickles, Reblochon cheese, Savoy raw ham chips & Potatoes cooked in duck fat

Menu pt'i Loup (-10 ans) 15
Steak haché ou Aiguillettes de Poulet
Accompagné de pommes de terre & légumes de saison
En dessert boule de glace & smarties
Beef minced steak or Chicken Strips
Served with potatoes and seasonal vegetables
For dessert, scoop of ice cream & smarties

LE REFUGE DES LOUPS

LES INCONTOURNABLES SAVOYARDS

THE ESSENTIALS FROM SAVOY

(Option Végétarienne possible)

La Raclette au Morbier 200gr 26

La Raclette au Morbier 300gr 32

Servie fondus en assiette, accompagnée de jambon cru des Alpes, pommes de terre & salade

The Raclette Morbier cheese served melted on the plate, Savoy raw ham, potatoes & salad

Traditionnelle Tartiflette au Reblochon 24

Pommes de terre gratinées, lardons de pancetta fumée, oignons confits, ail, vin blanc, crème des Alpagnes & 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

avec sa Sauce aux Morilles 28

Pain gratiné au four, lardons de pancetta fumée, oignons confits, Comté, Abondance, Gruyère Suisse, vin blanc, crème des Alpagnes, sauce aux morilles
Baked bread toast, smoked pancetta bacon, candied onions, Comté, Abondance, Switzerland Gruyère, white wine, cream from the Alpine pasture & Morels mushroom sauce

L'Escalope Savoyarde 26

Escalope de volaille, jambon cru des Alpes & Reblochon rôti au four, accompagnée de pommes de terre cuites dans la graisse de canard

Chicken cutlet covered with Alpine cured ham and oven-roasted Reblochon, with potatoes cooked in duck fat

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 option for Fondue

Price per personne & choice

* 3,530z of additional cheese

* Savoy raw ham plate

* Potatoes plate

* Fondue with truffle mushroom cream

* Fondue with Morels mushroom

6

6

6

8

8

FROMAGES CHEESES & DESSERTS

Planche de Fromages & sa Glace Noix 12

Cheeses Platter & Nuts ice cream

Crème Brulée 12

à la fève de Tonka & sa surprise gourmande

Tonka bean crème brulée & his gourmet surprise

Gâteau Moelleux aux Miel & Noix 12

Chantilly & Glace Miel

Honey & Nuts "Moelleux" Cake & Honey Ice cream

Clafoutis aux Myrtilles & Amandes 12

Blueberry & Almond Clafoutis

Café ou Thé gourmand 15

Moelleux Miel & Noix,

Clafoutis Myrtilles & Amandes & Glace Vanille

Coffee with Honey & Nuts "moelleux" cake,

Blueberry & Almond Clafoutis & Vanilla Ice Cream

Coupe de glace du Mont-Blanc 12

avec sa glace vanille, mélange de noix caramélisées au miel, caramel au beurre salé crémeux & chantilly

Mont-Blanc ice cream cup with vanilla, Caramelized nut mixture in honey, salted butter caramel & chantilly

Coupe de glace du Refuge 14

avec sorbet myrtilles artisanal, purée de myrtilles, liqueur de Génèpi, chantilly & coulis de fruits rouges
Refuge ice cream cup with artisanal blueberry sorbet, blueberry puree, Génèpi liquor, whipped chantilly

Boule de glace au choix 4

Scoop of ice cream to choose from

Vanille, Chocolat, Myrtille, Framboise, Châtaigne, Praliné, Miel

Vanilla, Chocolate, Blueberry, Raspberry, Chestnut, Praline, Honey

Tous nos plats sont fait maison avec des produits régionaux sélectionnés par nos soins pour leurs qualités et leurs fraîcheurs

All our dishes are homemade with regional products selected by us for their qualities and freshness

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