



# Les menus

Entrée + Plat  
+ Fromage ou Dessert

## Entrée :

**Salade Paysanne** (salade verte, tomates, œufs, jambon blanc, pommes de terre sautées, olives)


Ou **Salade du Montagnard** (salade verte, tomates, œufs, lardons, beaufort, croutons)


Ou **Salade du Berger** (salade verte, tomates, œufs, jambon cru, Bleu de Bonneval, noix)


Ou **Assiette de charcuterie artisanale** (jambon cru, pancetta, coppa, jambon blanc)

## Plat :

 **Filet de truite** : 26.00 €

 **Entrecôte** (200 gr) : 26.00 €

 **Côte d'Agneau** (trois côtes) : 26.00 €

 **Deux pavés de Cerf** (350 à 400 gr) : 29.00 €

TOUT NOS PLATS sont servis avec un ou deux accompagnements au choix :

Demi-pomme de terre à l'épluchure rissolée au thym et ou Crozet au beaufort.

❖ *Poids des viandes avant cuisson*

**Fromage ou dessert :** au choix sur la carte



**Menu du Petit Chamois : 9.00 €**

**Plat :**

Jusqu'à 10 ans



**Steak haché ou Poisson pané ou jambon blanc**

avec un accompagnement au choix (Crozet ou Pommes de terre rissolées).

Ou **Crêpe Jambon, fromage**

**Dessert :**



Crêpe au sucre ou Nutella ou confiture ou une boule de glace au choix (*hors glace spéciale*).

## POUR VOS FÊTES, VOS ANNIVERSAIRES, VOS REPAS DE FAMILLE ...

*Nous pouvons prévoir à l'avance des menus spéciaux (A voir avec les gardiens pour définir un menu qui vous convient au mieux).*

Repas Savoyard (Matouille, tartiflette, crozyflette au beaufort, raclette, polenta au beaufort ou au bleu)

Tarte au beaufort, faisselle, gâteau de Savoie, bugnes...

Soupes savoyardes aux Orties (Poitrine, saucisse, pommes de terre, choux, carottes...)

Civet de lapin à l'ancienne, fricassée de Caïon, lasagne maison aux petits légumes et à la viande...

Gratin Dauphinois, Potée Savoyarde (Cotie, poitrine, jambonneau, saucisse pur porc, saucisse aux choux, choux, pommes de terre), gigot d'agneau cuit pendant 6 h, Bœuf bourguignon...

Apéritif dinatoire (Toasts, wraps, verrines, feuilletés, charcuteries, légumes, fromages, pizza, tarte au beaufort...)

Gâteaux sur commande en boulangerie, (Framboisier, myrtilier, fraisier, multi fruits, forêt Noire, trois chocolats, croquant au caramel, poire chocolat...), Œuf à la neige, pain perdu maison, tarte rhubarbe sauvage ...

Différents cocktails sont proposés...

## Les entrées

	PETITE	GRANDE
<b>Salade Paysanne</b> (salade verte, tomates, œufs, jambon blanc, pommes de terre sautées, olives) :	8.50 €	13.50 €
<b>Salade du Montagnard</b> (salade verte, tomates, œufs, lardons, beaufort, croutons) :	8.50 €	13.50 €
<b>Salade du Berger</b> (salade verte, tomates, œufs, jambon cru, Bleu de Bonneval, noix) :	8.50 €	13.50 €
<b>Assiette de charcuterie artisanale</b> (jambon cru, pancetta, coppa, jambon blanc) :	8.50 €	13.50 €

## Les crêpes salées








- Jambon, fromage : 6.00 €
- Jambon, fromage, œuf et crème fraîche : 7.50 €
- Bleu de Bonneval (Jambon blanc, bleu de Bonneval, noix) : 8.50 €
- Trois fromages (Jambon blanc, Bleu de Bonneval, Chèvre, Reblochon) : 9.50 €
- Une salade verte peut accompagner votre crêpe : 3.50 €

## Les omelettes



- Omelette nature : 7.00 €
- Omelette Jambon/fromage : 9.00 €
- Omelette Savoyarde (lardons, beaufort et pomme de terre) : 11.50 €
- Une salade verte peut accompagner votre omelette : 3.50 €

## Les plats

-  Filet de truite : 19.00 €
-  Entrecôte (200 gr) : 19.00 €
-  Côte d'Agneau (trois côtes) : 21.00 €
-  Deux pavés de Cerf (350 à 400 gr) : 23.00 €
-  Côtes de bœuf florentine (450 gr) : 29.00 €

TOUT NOS PLATS sont servis avec un ou deux accompagnements au choix :  
Demi-pomme de terre à l'épluchure rissolée au thym et ou Crozet au beaufort.

❖ Poids des viandes avant cuisson



## Les spécialités Savoyardes

**Matouille** *À partir de deux personnes* (spécialité du refuge)  
(Fondue à la tomme de Savoie, salade verte, petites pommes charcuterie artisanale) : 23.50 €/pers

- Crozyflette** (Lardons, Oignons, Reblochon) avec salade verte : 18.50 €
- Tartiflette** (Patates, Lardons, Oignons, Reblochon) avec salade verte : 18.50 €
- Assiette de Mont-Bas** (4 fromages, 4 charcuteries artisanale et salade verte, tomates et œuf) : 17.00 €

**Sur réservation uniquement (24h avant) et à partir de deux personnes**

**Diots de Savoie** avec un ou deux accompagnements au choix : 15.00 €/pers  
(Polenta ou demi-pommes de terre à l'épluchure rissolée au thym ou Crozet au beaufort).

**Raclette** (Pomme de terre, fromage à raclette, charcuterie) : 19.00 €/pers

**Pierrade** (Magret, poulet, Bœuf, dinde), demi-pommes de terre à l'épluchure rissolée au thym, Tomates provençales, Champignon de paris : 27.00 €/pers **Cerf + 3.00 €/pers**

## Les Fromages

Fromages : chèvre, tomme de Savoie, beaufort, bleu de Bonneval, reblochon  
1 fromage 2.50 €, 2 fromages 4.50 €, 3 fromages 6.00 €



## Les Desserts

### Crêpes :

Sucre : 2.00 €  
Confiture (Myrtille, Framboise, Fruits rouges, Abricot, Fraise) : 2.50 €  
Nutella ou chocolat : 3.00 €  
Miel Citron : 3.00 €  
Caramel au beurre salé : 3.00 €  
Beurre demi-sel et sucre : 3.00 €  
Flambé au Génépi : 3.50 €  
Flambé au Grand Marnier : 3.50 €  
Banane, Nutella, Chantilly : 4.50 €



### Tartes :

Tarte : Myrtille ou Framboise avec ou sans chantilly : 6.00 €  
Tarte rhubarbe sauvage avec une boule de glace vanille (selon jours) : 6.00 €

### Glaces :

Coupe Génépi : Glace au Génépi, liqueur de Génépi, chantilly : 6.50 €  
Chocolat Liégeois : glace chocolat et glace vanille, coulis de chocolat, chantilly : 6.50 €  
Café Liégeois : glace café et glace vanille, café, chantilly : 6.50 €  
Caramel Liégeois : glace caramel beurre salé et glace vanille, chantilly, coulis caramel beurre salé : 6.50 €  
Glace : une boule : 2.00 € - deux boules : 3.50 € - trois boules : 5.00 € + 0.30 € par boule de glace spéciale  
Parfum : chocolat, vanille, café, caramel au beurre salé, sorbet framboise, sorbet citron  
Glace spéciale : Génépi non alcoolisé  
Supplément chantilly : 1.00 €



## Les Boissons

Coca-Cola ou Coca-Cola zéro (33 cl) : 3.00 €	Perrier (33 cl) : 3.00 €
Ice Tea (33 cl) : 3.00 €	Perrier Tranche (33 cl) : 3.00 €
Orangina (33 cl) : 3.00 €	Badoit bouteille 1l : 4.00 €
Schweppes agrumes (33 cl) : 3.50 €	Eau minéral 1,5l : 3.00 €
Jus de fruit au verre (20 cl) (Abricot, pomme, ananas, ACE, orange) : 3.00 €	
Limonade au verre (25 cl) : 2.00 €	
Diabolo (25 cl) (menthe, citron, pêche, fraise, grenadine, orange) : 2.50 €	
Diabolo spécial (25 cl) (génépi sans alcool, violette ou myrtille) : 3.00 €	
Sirop à l'eau (25 cl) (menthe, citron, pêche, fraise, grenadine, orange) : 2.00 €	
Sirop à l'eau spécial (25 cl) (génépi sans alcool, violette ou myrtille) : 2.50 €	
Cidre doux ou brut bouteille 75 cl : 12.50 € ou Cidre (33 cl) : 4.50 €	
Chocolat chaud (30 cl) (carreaux de chocolat fondu dans le lait) : 3.50 €	
Thé ou Infusion (30 cl) : 2.00 €	
Café : 1.50 €	Grand Café (30 cl) : 2.50 €
	Café crème ou lait : petit : 2.00 € grand : 3.00 €



**Petit déjeuner :** Thé ou café ou chocolat ou lait chaud ou froid (30 cl), confitures,  
beurre d'alpage de la coopérative laitière HVM, pain, jus de fruits (15cl) : 8.00 €

## Les vins

### Les vins blancs

- Aprémont (75 cl) : 17.00 €
- Chardonnay blanc (75 cl) : 17.00 €
- Roussette (75 cl) : 22.00 €
- Bergeron (75 cl) : 28.00 €



### Les vins rouges

- Cote du Rhône (75 cl) : 16.00 €
- Gamay (75 cl) : 18.00 €
- Mondeuse (75 cl) : 22.00 €
- Saint-Joseph (75 cl) : 29.50 €



- Pichet de vin (blanc, rosé, rouge) 1 l 12.00 €
- ½ l 7.00 €
- ¼ l 4.00 €
- Cidre doux ou brut bouteille (75 cl) : 12.00 €
- Pétillant de Savoie (75 cl) : 19.00 €
- Champagne (75 cl) : 45.00 €



## Les apéritifs

- Kir (20 cl) (Violette, Myrtille, cassis, framboise, châtaigne ou génépi) : 3.50 €
- Vin nature (20 cl) (Blanc, rosé, rouge) : 3.00 €
- Ricard ou Pastis (4 cl) : 4.50 €
- Vermouth (blanc ou rouge) (10 cl) : 4.00 €
- Suze (5 cl) : 4.00 €
- Vin chaud : (vin rouge, cannelle, clou de girofle, sucre, tranche de citron et d'orange) : 4.00 €
- Grog (eau chaude, citron pressé, miel, rhum) : 4.00 €
- Panaché (33cl) : 3.00 € ou Monaco 3.50 €
- Kronenbourg (33cl) : 3.00 € + sirop 0.50 €
- Bière blanche artisanale (33 cl) (Brasserie des cimes en Savoie) : 5.00 €
- Bière ambrée artisanale (33 cl) (Brasserie des cimes en Savoie) : 5.00 €
- Bière blonde artisanale (33 cl) (Brasserie des cimes en Savoie) : 5.00 €
- Bière génépi artisanale (33 cl) (Brasserie des cimes en Savoie) : 5.00 €
- Bière des pérados (33 cl) : 4.50 €
- Cidre doux ou brut (33 cl) : 4.50 €



- Genépi (5 cl) : 4.50 €
- Limoncello (5cl) : 3.50 €

## Les digestifs

- La Grolle Savoyarde appelé aussi « coupe de l'amitié » pour 4 à 6 personnes : 3.00 €/pers  
(Café, eau de vie, citron et orange en tranches)

L'ABUS DE L'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ

(Servi uniquement pendant le repas)