



LES PLANCHES - PLATTERS

Non incluses dans la demi-pension

PLANCHE DES DRUS   25€

Fromages de Savoie et charcuterie
Cheeses and charcuterie mix

PLANCHE DU MONTENVERS   27€

Saucisson de Savoie, jambon blanc aux
herbes et jambon cru qualité supérieure,
terrinerie des Alpes
Mix of charcuterie

PLANCHE VEGGIE  25€

Bouchées au Beaufort, Falafels, tzatziki,
houmous de betterave et de maïs, petits légumes
croquants

Cheese beaufort bouchée, falafels and tzatziki,
beetroot and corn houmous, vegetables

LES ENTRÉES- STARTERS

**FOIE GRAS MAISON, CONFIT DE
MYRTILLES SAUVAGES**  20€

Foie gras mi-cuit, chutney de myrtilles
Foie gras flavoured with blueberries

TARTARE DE BETTERAVE AU CHÈVRE 17€
Beetroot tartare with goat cheese

SOUPE À L'OIGNON 16€
Oignons soup with cheese and croutons

**TARTARE DE DORADE, CÉBETTE,
HUILE D'OLIVE ANETH ET CITRON,
BAIES ROSES**  20€

Sea bream tartare, spring onions, lemon and dill olive
oil, pink berries



Possible sans gluten - à la demande



Végétarien



Local



REFUGE DU MONTENVERS

— ESTD. 1880 —



LES SPÉCIALITÉS - LOCAL DISHES

TARTIFLETTE ET SA SALADE VERTE 24€

Pommes de terre, lardons, reblochon fondant
Potatoes, bacon and melted reblochon cheese and green salad

FONDANT DU VAL D'ARLY, 27€

POMMES DE TERRE ET CHARCUTERIE

**Fromage entier fondu au four, pommes de terre
vapeur et charcuterie savoyarde, salade verte**
Oven roasted Val d'Arly cheese with potatoes, salad and meat mix

A PARTAGER - TO SHARE

2 personnes minimum

**Supplément Demi- pension raclette & fondue-
+ 3 € par personne**

Extra half pension - raclette & fondue + 3€ per person

FONDUE CLASSIQUE & SALADE VERTE 25€/pers.

Cheese fondue with green salad - 2 peoples minimum

FONDUE COMPLÈTE CHARCUTERIE & 32€/pers.

POMMES DE TERRE & SALADE VERTE

Cheese fondue with green salad, charcuterie and potatoes
2 peoples minimum

RACLETTE CLASSIQUE 29€/pers.

Servie avec charcuterie, salade et pommes de terre
Served with charcuterie, green salad & potatoes

RACLETTE À L'AIL DES OURS 32€/pers.

Servie avec charcuterie, salade et pommes de terre
Served with charcuterie, green salad & potatoes



Possible sans gluten - à la demande



Végétarien



Local

Les prix sont en euros, toutes taxes comprises et service compris
The prices are in euros, including service and all taxes



REFUGE DU MONTENVERS

— ESTD. 1880 —



LES DESSERTS - DESSERTS

TARTELETTE CITRON YUZU ET SA BOULE DE GLACE CITRON 12€

Yuzu lemon and lime pie and lemon icecream

TARTE MYRTILLE ET SA BOULE DE GLACE MYRTILLE 13€

Blueberry pie, blueberry icecream

BABA AU GÉNÉPI, GLACE GÉNÉPI ET CHANTILLY 13€

Génépi baba, génépi ice cream and whipped cream

ENTREMET MONT BLANC, COEUR MYRTILLE ET SA GLACE MARRON 13€

Mont blanc "entremet", blueberry coulis and chestnut ice cream

LES GLACES - ICE CREAMS

COUPE MONTENVERS 10€

Glaces vanille & myrtille, fruits rouges & chantilly
Vanilla & blueberry ice creams, red fruits & whipped cream

COUPE MONT BLANC 10€

Glaces vanille & marron, coulis chocolat et chantilly
Vanilla and chestnut ice creams, chocolate coulis and whipped cream

BOULES DE GLACE 1 boule 2 boules 4€ // 6.50€

Vanille, chocolat, fraise, myrtille, café, marron, melon,
abricot, génépi ou citron

Vanilla, chocolate, strawberry, blueberry, coffee,
chestnut, melon, apricot, génépi & lemon



Possible sans gluten - à la demande



Végétarien



Local

MENU PETIT RANDONNEUR

LITTLE HIKER'S MENU

Jusqu'à 12 ans - Up to 12 years old

17.00

LE PLAT - MAIN DISH

- **CORDON BLEU DE DINDE**

Turkey cordon bleu

ou - or

- **TARTIFLETTE**

Tartiflette

ou - or

- **POISSON PANÉ**

Breaded fish

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

LÉGUMES - FRITES - SALADE **OU** POMMES DE TERRE SAUTÉES

Vegetables, fries, salad or sauteed potatoes

LE DESSERT - DESSERT

- **SALADE DE FRUITS**

Fruits salad

ou - or

- **DEMI GAUFFRE SUCRE OU NUTELLA**

Half waffle with sugar or nutella

ou - or

- **BOULE DE GLACE** : vanille, chocolat ou fraise

Scoop of vanilla, chocolate or strawberry ice cream

ou - or

- **COMPOTE**

Apple compote

