

## ALTITUDE BREAK

À PARTIR DE 14H30

### LES PLANCHES - PLATTERS

#### PLANCHE DES DRUS

Fromages de Savoie et charcuterie  
Cheeses and charcuterie mix

25€

#### PLANCHE DU MONTENVERS

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

27€

#### PLANCHE VEGGIE

Duo de houmous et ses légumes croquants  
Houmous mix duo, crisp vegetables

20€

#### PLANCHETTE DE FROMAGES

Sélection de fromages de nos régions  
Mix of cheese

11€

### LE COIN SUCRÉ - SWEET CORNER

#### DESSERT DU MOMENT

Dessert of the moment

12€

#### ENTREMET MONT BLANC, COEUR MYRTILLE ET SA GLACE MARRON

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

13€

#### TARTE MYRTILLE ET SA BOULE DE GLACE MYRTILLE

Blueberry pie, blueberry icecream

13€



Possible sans gluten - à la demande



Végétarien



Local



Bienvenue au mythique Refuge du Montanvers, table partagée historiquement depuis 1880, par Victor HUGO, Alexandre DUMAS et de nombreux alpinistes qui bravaient les faces du massif du Mont Blanc. Plongez vous au coeur d'une expérience authentique à 1913 m d'altitude.

## LES ENTRÉES

### Starters

**BUTTERNUT RÔTI AU FOUR, CRÈME DE REBLOCHON, POIRE POCHÉE ET VINAIGRE MIEL DE MONTAGNE**   **18€**

Oven-roasted butternut, poached pear and mountain honey vinegar

**OEUF PARFAIT, SAUCE MEURETTE AU VIN ROUGE, CHAMPIGNONS ET LARD CROUSTILLANT** **18€**

"Perfect egg", meurette sauce with red wine, mushrooms and bacon

**VELOUTÉ DE LÉGUMES DE SAISON**   **15€**

Seasonal vegetables soup

**FOIE GRAS MAISON À LA MYRTILLE, CONFITS D'OIGNONS**   **20€**

Homemade foie gras with blueberry and onions confit



Possible sans gluten - à la demande



Végétarien



# REFUGE DU MONTENVERS

— ESTD. 1880 —

## LES SPÉCIALITÉS DU REFUGE

The refuge's specialties

### DIOT DE SAVOIE, CUITE AU VIN BLANC ET POLENTA CRÉMEUSE 25€

Diot Savoy sausage cooked with white wine and creamy polenta

### SUPRÊME DE POULET RÔTI, SAUCE AU GÉNÉPI, MATOUILLE SAVOYARDE 28€

Roasted chicken breast, génépi sauce and mashed potatoes with Savoy cheese

### FILET DE TRUITE RÔTI, CRÉMEUX DE PANAI, LÉGUMES DE SAISON ET BEURRE BLANC CITRONNÉ 27€

Trout fillet, seasonals vegetables and creamy parsnip, lemon butter "beurre blanc"

### RISOTTO AU BEAUFORT ET LÉGUMES DE SAISON 23€

Beaufort cheese risotto and seasonal vegetables

### FONDANT DU VAL D'ARLY, POMMES DE TERRE, CHARCUTERIE ET SALADE 27€

Oven roasted Val d'Arly cheese with potatoes, salad and meat mix

### TARTIFLETTE ET SA SALADE VERTE 24€

Potatoes, bacon and melted reblochon cheese

### CROÛTE SAVOYARDE AU BEAUFORT ET AUX CÈPES ET SALADE VERTE 25€

Beaufort cheese "crouste" with porcini mushrooms and green salad



Possible sans gluten - à la demande



Végétarien

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

## A PARTAGER - 2 MINIMUM

To share - 2 peoples minimum

Fondue en terrasse déconseillée

### FONDUE CLASSIQUE & SALADE VERTE

25€ / pers.

Cheese fondue with green salad - 2 peoples minimum

### FONDUE COMPLÈTE CHARCUTERIE & POMMES DE TERRE & SALADE VERTE

32€/pers.

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

## SUPPLÉMENTS

Side dish

5.50€ l'unité

#### LÉGUMES DE SAISON

Seasonals vegetables

FRITES  
French fries

SALADE VERTE  
Green salad

RIZ  
Rice



Possible sans gluten - à la demande



Végétarien



# REFUGE DU MONTENVERS

— ESTD. 1880 —

## LES DESSERTS

Desserts

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

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

### TARTE MYRTILLE ET SA BOULE DE GLACE MYRTILLE 13€

Blueberry pie, blueberry icecream

### MONTENVERS GOURMAND 13€

Assortiments de mignardises et café au choix  
Coffee with a mix of desserts

### DESSERT DU MOMENT 12€

Demandez la selection aux équipes  
Ask the choices to the staff team

## 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, abricot,  
génépi ou citron

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



Possible sans gluten - à la demande



Végétarien

## 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

