

DESSERTS

Deserts

- Tarte myrtilles, crème fouettée vanille

19

Blueberry tart, vanilla whipped cream
- Crème brûlée vanille

14

Vanilla crème brûlée
- Baba, chantilly, Génépi Traditionnel des Pères Chartreux

16

Baba, chantilly, Génépi des Pères Chartreux
- Tarte aux noix, glace vanille

17

Walnut tart vanilla ice cream
- Pain perdu, caramel au beurre salé, glace vanille

18

French toast, salted butter caramel, vanilla ice-cream
- Mousse au chocolat

15

Chocolate mousse
- Nage d'agrumes, crème vanille, sorbet citron

18

Citrus broth, vanilla cream, lemon sorbet



LE REFUGE

RESTAURANT D'ALTITUDE
ALT. 2551M – VAL D'ISÈRE



LES TABLES PARIS SOCIETY

APICIUS - BEAU CoCo - BONNIE - DAR MIMA - GIGI RIGOLTO
LAURENT - LE PIAF - LOUIE - MAISON REVKA - MAXIM'S
MONDAINE - MUN - PERRUCHE - MONSIEUR BLEU - BISTROT MINIM'S
GIRAFE - LA SUITE - IL BAMBINI CLUB - BARONNE

À GRIGNOTER

To start

Pâté en croûte, volaille, foie gras 31
Traditional meat pie, chicken, foie gras

Croque beaufort, truffe noire 32
Beaufort cheese, black truffle croque

Viande de bœuf séchée, jambon de pays, saucisse sèche
confiture d'oignons rouges 33
Dried beef, cured ham, dry sausage, red onion jam

Beaufort d'été, persillé de Tignes, tomme reblochonnée,
confiture de cerises noires 35
Summer Beaufort, persillé de Tignes, tomme reblochonnée,
black cherry jam

ENTRÉES

Starters

Salade d'endives, bleu de Savoie, noix caramélisées 23
Endive salad, Savoie blue cheese, caramelized walnuts

Gravlax de truite, crème légère citronnée, pain toasté 25
Trout gravlax, light lemon cream, toasted bread

Œuf poché, champignons, crème de lard fumé 22
Poached egg, mushrooms, smoked bacon cream

Soupe gratinée à l'oignon 21
French onion soup

Salade de jeunes pousses, tomme de Savoie, noisettes, thym,
vinaigrette myrtille 19
Young shoots salad, Tomme de Savoie, hazelnuts, thyme, blueberry dressing

Fines tranches de bar, huile d'olive-citron, livèche 27
Thin slices of sea bass, lemon olive oil, lovage

Salade de chèvre chaud, miel de montagne 23
Warm goat cheese salad, mountain honey

À PARTAGER (2 pers)

To share

Poulet rôti aux morilles, vin jaune 120
Roast chicken, morels, yellow wine

Lasagnes 68
Lasagna

Mont d'or rôti 65
Pommes grenailles, sucrine, jambon de pays
Baked Mont d'or, young potatoes, baby lettuce, cured ham

Côte de bœuf, pommes de terre grenailles, béarnaise 160
Prime rib, baby potatoes, béarnaise sauce

GARNITURES

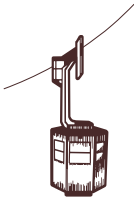
Sides

Frites fraîches 10
French fries

Pommes de terre grenailles 10
Baby potatoes

Sucrine, vinaigrette moutardée 10
Baby lettuce, mustard dressing

Épinards à la crème 10
Creamed spinach



VIANDES

Meat

1 garniture au choix, choice of one side

Tartare de bœuf 33
Beef tartar

Escalope de veau à la crème, champignons 37
Veal escalope, cream sauce, mushrooms

Entrecôte 300g, os à moelle à la braise 49
Grilled rib-eye steak, bone marrow

Burger savoyard 35
Savoyard burger

POISSONS

Fishes

Omble Chevalier, bisque crémeuse, légumes d'hiver 38
Arctic char, creamy bisque, winter vegetables

Filet de bar en viennoise, épinards à la crème 36
Sea bass filet, viennoise crust, creamed spinach

PÂTES ET GRATINÉS

Pasta and gratin

Polenta au beaufort, champignons 29
Polenta, beaufort cheese, mushrooms

Croziflette aux diots de Savoie 31
Croziflette with diots from Savoie

Tartiflette au reblochon 35
Reblochon tartiflette

Linguine à la truffe noire 45
Black truffle linguine

Tourte champignons, épinards 31
Mushrooms and spinach pie

Prix net TTC. Service inclus la maison n'accepte pas les chèques.
Une carte des allergènes est disponible sur demande.
Net price including tax, service included. The house does not accept checks.
The list of allergens contained in our dishes is available on request.