

# LE REFUGE

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

## ENTRÉES

### Starters

Gravlax de truite, crème légère citronnée, pain toasté <i>Trout gravlax, light lemon cream, toasted bread</i>	24
Pâté en croûte de volaille, foie gras, pickels, à partager <i>Chicken and duck foie gras pie, pickels, to share</i>	31
Fines tranches de thon mariné à la livèche, huile d'olive, fleur de sel <i>Thin slices of tuna, lovage, olive oil, fleur de sel</i>	26
Planche savoyarde, Diot séché de Savoie, Beaufort d'été. <i>Savoyard board, ried Savoie sausage, Beaufort cheese</i>	28
Salade de jeunes pousses, Tomme de Savoie, noix au thym, vinaigrette myrtilles <i>Young shoots salad, Tomme de Savoie, walnuts with thyme, blueberry dressing</i>	19
Frisée aux Diots de Savoie, oeuf poché <i>Frisée salad with Savoie sausages, poached egg.</i>	23

## PLATS

### Main courses

Tartare de bœuf au couteau, frites fraîches <i>Hand-cut beef tartare, french fries</i>	28
Smash burger Savoyard, frites fraîches <i>Savoy-style smash burger, french fries.</i>	33
Côte de veau à la crème, champignons, pommes grenailles <i>Veal chop with cream, mushrooms, baby potatoes.</i>	48
Entrecôte Angus 300g, frites fraîches <i>300g rib-eye steak Angus, french fries</i>	43
Salade César au poulet, Beaufort d'été, croûtons <i>Chicken Caesar salad, summer Beaufort, croutons.</i>	26
Filet de bar, tombée d'épinards, sauce vierge au citron confit <i>Sea bass fillet, sautéed spinach, candied lemon virgin sauce.</i>	31
Gratin de légumes de saison confits à l'huile d'olive <i>Seasonal vegetable gratin confit in olive oil</i>	29
Linguines Tomates confites et basilic - Pesto - Ragù de bœuf mijoté <i>Slow-roasted tomatoes and basil - Seasonal pesto - Slow-cooked beef ragù</i>	26 / 28 / 32

## GARNITURES

*Sides*

Frites fraîches <i>French fries</i>	8
Tombée d'épinards <i>Sautéed spinach</i>	8
Sucrine, vinaigrette moutardée <i>Baby lettuce, mustard dressing</i>	8
Pommes de terre grenaille <i>Baby potatoes</i>	8

## PIÈCES D'EXCEPTION AU FEU DE BOIS

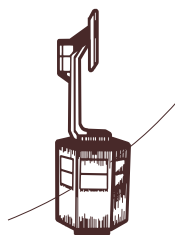
*Exceptional cuts cooked over a wood fire*

Chaque week-end, savourez nos pièces d'exception grillées  
au feu de bois sur la terrasse du refuge.

Côte de veau 400g, Côte de bœuf Angus 1kg,  
Volaille entière, Gambas

*Every weekend, savor our exceptional cuts grilled  
over a wood fire on the refuge's terrace.*

*Veal chop, Slow-cooked lamb shoulder 1.2kg  
Whole spatchcock chicken, king prawns*



*Prix net TTC en Euros. Service inclus la maison n'accepte pas les chèques. Une carte des allergènes est disponible sur demande.  
Net price including VAT. Service included, the house does not accept cheques. An allergen card is available on request.*

## DESSERTS

*Deserts*

Tarte aux fruits de saison, crème légère <i>Seasonal fruit tart, light cream</i>	18
Coupe glacée <i>Ice cream sunda</i>	14
Faisselle de la ferme de l'Adroit, miel de montagne <i>Faisselle from la Ferme de l'Adroit, mountain honey</i>	12
Fruits rouges, crème chantilly. <i>Red berries, whipped cream</i>	18
Cookie maison, glace vanille <i>Homemade cookie, vanilla ice cream</i>	16



LES TABLES PARIS SOCIETY

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