

LE REFUGE

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

À GRIGNOTER
To start

Pâté en croûte, volaille, foie gras 33
Chicken and foie gras pâté en croûte

Gougère au Beaufort, truffe noire 28
Beaufort cheese gougère with black truffle

Viande de bœuf séchée, jambon de pays, saucisse sèche, confiture d'oignons rouges 27
Dried beef, cured ham, dry sausage, red onion jam

ENTRÉES
Starters

Poireaux grillés, mimosa, vinaigrette à l'huile de noix 23
Grilled leeks with mimosa egg and walnut oil vinaigrette

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

Œuf poché, crozets, champignons, jus réduit 22
Poached egg, crozets, wild mushrooms, reduced jus

Soupe gratinée à l'oignon 21
French onion soup

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

Fines tranches de bar, huile d'olive-citron, livèche 26
Thin slices of sea bass, lemon olive oil, lovage

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

Rillettes de truite fumée, crème acidulée aux herbes, pain toasté 24
Smoked trout rillettes, tangy herb cream, toasted bread

À PARTAGER *(2 pers.)*
To share

Poulet rôti aux morilles, vin jaune, frites fraîches 120
Roast chicken, morels, yellow wine, french fries

Lasagnes, sucrine, vinaigrette moutardée 68
Lasagna, baby lettuce, mustard dressing

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

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

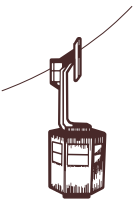
GARNITURES
Sides

Frites fraîches 10
French fries

Pommes de terre grenaille 10
Baby potatoes

Sucrine, vinaigrette moutardée 10
Baby lettuce, mustard dressing

Fondue de poireaux 10
Creamed leeks



Prix nets TTC, service compris. La maison n'accepte pas les chèques.
Une carte des allergènes est disponible sur demande.
All prices include VAT and service. We do not accept checks.
A list of allergens is available upon request.

VIANDES
Meat

servies avec des frites fraîches
Served with French fries

Tartare de bœuf 33
Beef tartare

Escalope de veau à la crème, champignons 42
Veal escalope, cream sauce, mushrooms

Entrecôte Angus 300g, os à moelle à la braise 53
Grilled Angus rib-eye steak, bone marrow

Burger savoyard 35
Savoyard burger

POISSONS
Fish

Omble chevalier, bisque crémeuse, légumes d'hiver 39
Arctic char, creamy bisque, winter vegetables

Dos de cabillaud, fondue de poireaux,
beurre blanc à la Roussette de Savoie 37
Cod loin, creamed leeks, beurre blanc with Roussette de Savoie wine

PÂTES ET GRATINÉS
Pasta and gratins

Polenta gratinée au bleu de Savoie, noix torréfiées 29
Baked polenta, Savoie blue cheese, toasted walnuts

Croziflette aux diots de Savoie 33
Croziflette with Savoyard sausages

Tartiflette au reblochon 35
Reblochon tartiflette

Linguine à la truffe noire 45
Black truffle linguine

Potimarron rôti, crème de reblochon, champignons, noisettes 31
Roasted pumpkin, Reblochon cream, mushrooms, hazelnuts

FROMAGES
Cheeses

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

DESSERTS
Desserts

Tarte myrtilles, crème fouettée vanille 19
Blueberry tart, vanilla whipped cream

Crème brûlée vanille 14
Vanilla crème brûlée

Pomme entière rôtie au miel de sapin, glace vanille 16
Whole roasted apple with fir honey and vanilla ice cream

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, noisettes caramélisées 15
Chocolate mousse, caramelized hazelnuts

Nage d'agrumes, crème vanille, sorbet citron 18
Citrus broth, vanilla cream, lemon sorbet



Les tables Paris Society

Bambini - Baronne - Beau Coco - Bistrot Minim's - Bonnie
Dar Mima - Gigi Rigolatto - Girafe - House of Louie - La Suite
Laurent - Le Grand Véfour - Le Piaf - Le Pompom - Maison Revka
Maxim's - Mondaine - Monsieur Bleu - Mun - Padam - Perruche