

# CARTE DÉJEUNER

## LUNCH MENU





## AU CŒUR DES MONTAGNES, LA VIE SE PARTAGE AUTOUR DU FEU.

Chez la Tante, la braise est notre signature, notre rituel. Elle réveille les saveurs, sublime les produits des vallées et réunit les bons vivants.

Ici, on dégustait autrefois la cuisine généreuse d'une tante attentionnée, qui mijotait tout à la flamme du poêle. Aujourd'hui, nous réinventons cet héritage en donnant à chaque plat le goût du bois chauffé, de la fumée délicate, de l'instant convivial.

Partager une planche près du feu, savourer une viande lentement grillée, un poisson juste embrasé, ou retrouver le plaisir réconfortant d'un grand classique savoyard...

Notre carte célèbre la chaleur, l'esprit refuge, et la gourmandise des repas qui créent des souvenirs.

Prenez place, laissez la flamme raconter l'histoire.

## IN THE HEART OF THE MOUNTAINS, LIFE IS SHARED AROUND THE FIRE.

At Chez la Tante, embers are our signature, our ritual. They awaken flavors, elevate ingredients from the valleys, and bring good-hearted people together.

Here, one used to enjoy the generous cooking of a caring aunt, who simmered everything over the stove's flame. Today, we reinvent that heritage by giving each dish the taste of heated wood, delicate smoke, and a moment of true conviviality.

Share a board by the fire, savor slowly grilled meat, enjoy fish kissed by the flame, or rediscover the comforting pleasure of a great Savoyard classic...

Our menu honors warmth, the spirit of a mountain refuge, and the indulgence of meals that become memories.

Take your seat, and let the flame tell the story.

## PARTAGEZ VOTRE EXPÉRIENCE / SHARE YOUR EXPERIENCE

 [f](#) @refugechezlatante

Vous avez aimé votre moment au Refuge Chez La Tante ?

Partagez vos plus beaux souvenirs et identifiez-nous dans vos publications.

Suivez-nous pour rester connectés à la vie du Refuge et découvrir toutes nos actualités.

Enjoyed your stay at Refuge Chez La Tante?

Share your best moments and tag us in your posts.

Follow us to keep up with the latest news and the spirit of our alpine home.

## POUR COMMENCER – COMME AUTOUR DU FEU DE CAMP À PARTAGER OU NON TO SHARE

Planche de charcuteries et fromages de nos vallées <i>Platter of cured meats and cheeses from our valleys</i>	22 €
Pizzetta à la scamorza fumée et truffe noire <i>Pizzetta with smoked scamorza and black truffle</i>	38 €
Pinsa du Refuge au pesto, tomates confites, ricotta et roquette <i>Refuge-style pinsa, pesto, confit tomatoes, ricotta, and arugula</i>	20 €

## LES ENTRÉES – PREMIÈRES FLAMMES STARTERS

LE CAVIAR DAURENKI AUX NOTES FUMÉES Caviar de la maison Petrossian, purée de pomme de terre doucement fumée <i>Daurenki caviar with smoky notes - Petrossian caviar, gently smoked potato purée</i>	33 €
POIREAUX GRILLÉS À LA BRAISE Vinaigrette à la truffe et éclats de noisettes torréfiées <i>Charcoal-grilled leeks - Truffle vinaigrette and roasted hazelnut pieces</i>	22 €
CARPACCIO DE BAR Copeaux de betteraves de couleurs, citron caviar et huile fumée <i>Sea bass carpaccio - Multicoloured beet shavings, finger lime, and smoked oil</i>	23 €
VELOUTÉ DE BUTTERNUT Éclats de châtaignes grillées, crème aigrelette aux herbettes <i>Butternut squash velouté - Grilled chestnut pieces and herbed sour cream</i>	17 €
FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ AU BARBECUE Poires confites aux douces épices et condiment myrtille <i>Barbecued pan-seared duck foie gras - Spiced candied pears and blueberry condiment</i>	22 €
PÂTÉ EN CROÛTE DU REFUGE Chutney et pickles de légumes <i>Refuge-style pâté en croûte - Vegetable chutney and pickles</i>	18 €
POÊLÉE DE CHAMPIGNONS Champignons de saison en persillade, jus de veau réduit, fins copeaux de Paris bruns <i>Seasonal mushroom sauté - Mushrooms with parsley, reduced veal jus, and fine shavings of brown Paris mushrooms</i>	19 €

## **LES PLATS TRADITIONNELS SAVOYARDS - CHEESE LOVERS**

### TRADITIONAL SAVOYARD SPECIALITIES

LA TARTIFLETTE - servie avec mesclun de salade  
*Tartiflette - served with mixed greens*

29 €

BOÎTE CHAUDE AU FEU DE BOIS - pommes de terre grenaille et charcuteries  
*Wood-fired melted cheese box - with grenaille potatoes and cured meats*

31 €

## **LES PÂTES DU REFUGE**

### PASTAS

LINGUINI N°2 À LA CRÈME DE TRUFFE  
*Linguini n°2 with truffle cream*

32 €

CANNELLONI FARCI ET GRATINÉS AU VIEUX BEAUFORT  
À l'artichaut et foie gras, sauce périgourdine  
*Cannelloni stuffed and gratinated with aged Beaufort  
With artichoke and foie gras, Périgord-style sauce*

27 €

## LES VIANDES - GRANDES BRAISES MEATS

BŒUF WELLINGTON DU REFUGE	43 €
Comme un Rossini et sa sauce périgourdine	
<i>Refuge-style Beef Wellington - Like a Rossini, with Périgord-style sauce</i>	
ÉPAULE D'AGNEAU FUMÉE AU FOIN DES MONTAGNES, À PARTAGER OU NON	68 €
Confite, fumée puis laquée au jus de viande, polenta crémeuse aux herbes	
<i>Foil-smoked mountain hay lamb shoulder, to share or not</i>	
<i>Braised, smoked, then glazed with meat jus, served with creamy herbed polenta</i>	
CÔTE DE BŒUF GRILLÉE À LA BRAISE	Prix au kg
Sauce et accompagnement au choix	
<i>Charcoal-grilled rib of beef - Choice of sauce and sides</i>	
CANARD RÔTI À LA FLAMME	28 €
Laqué au miel et aux épices. Condiments de betterave et radis	
<i>Flame-roasted duck - Glazed with honey and spices, served with beetroot and radish condiment</i>	

## LES POISSONS DU COIN DU FEU FISHES

BELLES SAINT-JACQUES JUSTE SAISIES AU BARBECUE	42 €
Purée de topinambours à la truffe, beurre monté aux barbes	
<i>Beautiful scallops, just seared on the barbecue - Jerusalem artichoke purée with truffle, and seasoned butter</i>	
CABILLAUD CONFIT PUIS DOUCEMENT FUMÉ	30 €
Haricots borlotti comme un ragoût, salade d'herbettes	
<i>Confit then gently smoked cod - Borlotti beans like a ragout, with a herb salad</i>	
LOTTE BRÛLÉE À LA FLAMME - À PARTAGER	45 €/pers
Lotte marinée au thym et au romarin, puis cuite sur arête. Garniture au choix	
<i>Flame-seared monkfish (to share) - Monkfish marinated with thyme and rosemary, then cooked on the bone. Choice of garnish</i>	

GARNITURES  
SIDES

Frites fraîches, purée de pomme de terre fumée (supplément truffe), légumes rôtis à la braise, pommes de terre grenaille confites puis fumées 12 €

*Fresh fries, smoked mashed potatoes (truffle supplement), charcoal-roasted vegetables, baby potatoes confit then smoked*

## LES DESSERTS DESSERTS

Mont Blanc <i>Mont Blanc dessert</i>	12 €
Tarte aux myrtilles sauvages <i>Wild blueberry tart</i>	12 €
Tarte citron yuzu <i>Yuzu lemon tart</i>	13 €
Entremet mousse chocolat cacahuète caramel <i>Chocolate, peanut, and caramel mousse entremet</i>	12 €

## MENU ENFANTS KIDS ONLY

Hamburger frites <i>Hamburger with fries</i>	Mousse au chocolat <i>Chocolate mousse</i>	25 € Jusqu'à 12 ans
OU	OU	
Filet de poulet jaune <i>Free-range yellow chicken fillet</i>	Flan vanille <i>Vanilla flan</i>	

# MENU MONT JOLY

## 89 €

### ENTRÉE AU CHOIX

Velouté de butternut  
Éclats de châtaignes grillées, crème aigrelette aux herbettes

Poireaux grillés à la braise  
Vinaigrette à la truffe et éclats de noisettes torréfiées

Poêlée de champignons  
Champignons de saison en persillade, jus de viande réduit,  
fins copeaux de Paris brun

### PLAT AU CHOIX

Lotte brûlée à la flamme  
Eclat de Châtaignes grillées, crème aigrelette aux herbettes

Cabillaud confit puis doucement fumé  
Haricot borlotti comme un ragoût,

Côte de boeuf grillée à la braise  
Sauce et accompagnement au choix

Epaule d'agneau fumée au foin des montagnes  
Confite, fumée puis laqué au jus de viande,  
polenta crémeuse aux herbes

### DESSERT AU CHOIX

Tartelette Cacahuète, chocolat et caramel

Tartelette tatin