

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

  @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 26 €
Platter of cured meats and cheeses from our valleys

Pizzetta à la scamorza fumée et truffe noire 36 €
Pizzetta with smoked scamorza and black truffle

Pinsa du Refuge au pesto, tomates confites, ricotta et roquette 22 €
Refuge-style pinsa, pesto, confit tomatoes, ricotta, and arugula

LES ENTRÉES – PREMIÈRES FLAMMES STARTERS

LE CAVIAR DAURENKI AUX NOTES FUMÉES 38 €
Caviar de la maison Petrossian, purée de pomme de terre doucement fumée
Daurenki caviar with smoky notes - Petrossian caviar, gently smoked potato purée

POIREAUX GRILLÉS À LA BRAISE 22 €
Vinaigrette à la truffe et éclats de noisettes torréfiées
Charcoal-grilled leeks - Truffle vinaigrette and roasted hazelnut pieces

CARPACCIO DE BAR 25 €
Copeaux de betteraves de couleurs, citron caviar et huile fumée
Sea bass carpaccio - Multicoloured beet shavings, finger lime, and smoked oil

VELOUTÉ DE BUTTERNUT 18 €
Éclats de châtaignes grillées, crème aigrelette aux herbes
Butternut squash velouté - Grilled chestnut pieces and herbed sour cream

FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ AU BARBECUE 24 €
Paires confites aux douces épices et condiment myrtille
Barbecued pan-seared duck foie gras - Spiced candied pears and blueberry condiment

PÂTÉ EN CROÛTE DU REFUGE 18 €
Chutney et pickles de légumes
Refuge-style pâté en croûte - Vegetable chutney and pickles

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS 19 €
Champignons de saison en persillade, jus de veau réduit, fins copeaux de Paris bruns
Seasonal mushroom sauté - Mushrooms with parsley, reduced veal jus, and fine shavings of brown Paris mushrooms

LES PLATS TRADITIONNELS SAVOYARDS - CHEESE LOVERS TRADITIONAL SAVOYARD SPECIALITIES

LA TARTIFLETTE - servie avec mesclun de salade 31 €
Tartiflette - served with mixed greens

BOÎTE CHAUDE AU FEU DE BOIS - pommes de terre grenaille et charcuteries 33 €
Wood-fired melted cheese box - with grenaille potatoes and cured meats

LES PÂTES DU REFUGE PASTAS

LINGUINI N°2 À LA CRÈME DE TRUFFE 35 €
Linguini n°2 with truffle cream

CANNELLONI FARCIS 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	45 €
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 (1KG) - A PARTAGER	120 €
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 condimen</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	8 €
<i>Fresh fries, smoked mashed potatoes (truffle supplement), charcoal-roasted vegetables, baby potatoes confit then smoked</i>	

LES DESSERTS

DESSERTS

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

MENU ENFANTS	29 €
KIDS ONLY	Jusqu'à 12 ans
Hamburger frites	Mousse au chocolat
Hamburger with fries	Chocolate mousse
OU	OU
Filet de poulet jaune	Flan vanille
Free-range yellow chicken fillet	Vanilla flan

MENU MONT JOLY

79 €

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