

# 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.







Partagez votre moment

Share your moment

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

Planche de charcuteries et fromages de nos vallées   32 €  
*Platter of cured meats and cheeses from our valleys*



Pizzetta à la scamorza fumée et truffe noire   39 €  
*Pizzetta with smoked scamorza and black truffle*

Pinsa du Refuge au pesto, tomates confites, ricotta et roquette     31 €  
*Refuge-style pinsa, pesto, confit tomatoes, ricotta, and arugula*

## LES ENTRÉES - PREMIÈRES FLAMMES STARTERS




LE CAVIAR DAURENKI AUX NOTES FUMÉES   39 €  
Caviar, purée de pommes de terre doucement fumée  
*Daurenki caviar with smoky notes - Caviar, gently smoked potato purée*

POIREAUX GRILLÉS À LA BRAISE     22 €  
Vinaigrette à la truffe noire (1%) et éclats de noisettes torréfiées  
*Charcoal-grilled leeks - Black truffle vinaigrette and roasted hazelnut pieces*

CARPACCIO DE BAR   26 €  
Copeaux de betteraves de couleurs, citron caviar et huile fumée  
*Sea bass carpaccio - Multicoloured beet shavings, finger lime, and smoked oil*




VELOUTÉ DE BUTTERNUT   20 €  
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   29 €  
Poires confites aux douces épices et condiment myrtille  
*Barbecued pan-seared duck foie gras - Spiced candied pears and blueberry condiment*

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS    20 €  
Champignons de saison en persillade, jus de veau réduit, fins copeaux de  
Champignons 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    32 €  
*Tartiflette - served with mixed greens*

BOÎTE CHAUDE AU FEU DE BOIS - pommes de terre grenaille et charcuteries   34 €  
*Wood-fired melted cheese box - with grenaille potatoes and cured meats*

## LES PÂTES DU REFUGE PASTAS

LINGUINI N°2 À LA CRÈME DE TRUFFE   42 €  
*Linguini n°2 with truffle cream*

CANNELLONI FARCIS ET GRATINÉS AU VIEUX BEAUFORT     34 €  
À l'artichaut et foie gras, sauce périgourdine  
*Cannelloni stuffed and gratinated with aged Beaufort  
With artichoke and foie gras, Périgord-style sauce*

### GARNITURES SIDES

Frites fraîches, purée de pomme de terre fumée (supplément truffe), légumes rôtis à la braise, pommes de terre grenaille confites puis fumées 9 €

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

Salade Verte 9 €  
*Green Salad*

\*Supplément Copeaux de Truffe 12 €

## LES VIANDES - GRANDES BRAISES

### MEATS

<b>BŒUF WELLINGTON DU REFUGE</b> Comme un Rossini et sa sauce périgourdine <i>Refuge-style Beef Wellington - Like a Rossini, with Perigord-style sauce</i>	   	49 €
<b>ÉPAULE D'AGNEAU FUMÉE AU FOIN DES MONTAGNES - A PARTAGER</b> 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>	 	89 €
<b>CÔTE DE BŒUF GRILLÉE À LA BRAISE (1,2KG) - A PARTAGER</b> Accompagnement au choix <i>Charcoal-grilled rib of beef - Choice of sides</i>		150 €
<b>CANARD RÔTI À LA FLAMME</b> 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>	 	32 €
<b>BURGER DU REFUGE</b> Steak haché, reblochon & lard fumé- Accompagnement frites fraîches <i>Home Burger - Beef patty, reblochon cheese and bacon - Served with fresh fries</i>	 	38 €

## LES POISSONS DU COIN DU FEU

### FISHES

<b>BELLES SAINT-JACQUES JUSTE SAISIES AU BARBECUE</b> Purée de topinambours à la truffe, beurre monté aux herbes <i>Beautiful scallops, just seared on the barbecue - Jerusalem artichoke puree with truffle, and seasoned butter</i>	 	42 €
<b>CABILLAUD CONFIT PUIS DOUCEMENT FUMÉ</b> Haricots borlotti comme un ragoût, salade d'herbettes <i>Confit then gently smoked cod - Borlotti beans like a ragout, with a herb salad</i>	   	32 €
<b>LOTTE BRÛLÉE À LA FLAMME - À PARTAGER</b> 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>	  	120 €
<b>BURGER DU PÊCHEUR</b> Cabillaud, crème de Truffe - Accompagnement frites fraîches <i>Fish Burger - Cod, truffle cream sauce - Served with french fries</i>	  	39 €

## NOS DESSERTS FAITS MAISON OUR HOMEMADE DESSERTS

### Flan Vanille

*Vanilla flan*



12 €

### Crème caramel

*Caramel cream*



14 €

### Mousse aux 2 chocolats (Blanc & Lait), crème anglaise mentholée

*Duo chocolate mousse with mint custard*



15 €

### Cookie au chocolat maison

*Homemade Chocolate Cookie*



16 €

## MENU ENFANTS KIDS ONLY

29 €  
Jusqu'à 12 ans

Hamburger frites   
*Hamburger with fries*

Mousse au chocolat   
*Chocolate mousse*

OU

OU

Filet de poulet jaune  
*Free-range yellow chicken fillet*

Flan vanille   
*Vanilla flan*

Gluten Lactose Fruits à coques Celeri Poissons Moutarde Sulfites

Prix nets TTC en Euros, taxes et service compris / Net prices including VAT in Euros, taxes and service include  
Liste des allergènes disponible sur demande / List of allergens available upon request  
Provenance des Viandes et Poissons : France / Origin of Meat and Fish: France