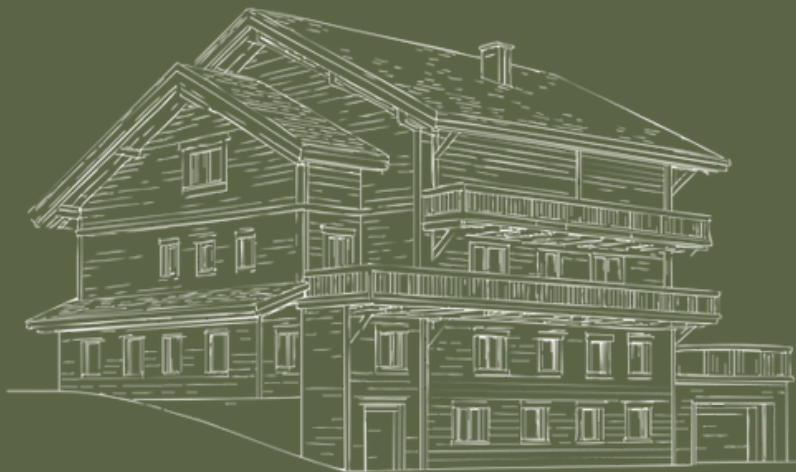


CARTE DÉJEUNER

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, charcoal 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 / TO START - JUST LIKE AROUND A CAMPFIRE À PARTAGER OU NON TO SHARE OR NOT

PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES DE NOS VALLÉES 🍷 <i>Platter of cured meats and cheeses from our valleys</i>	16€
FOUGASSE BURRATA TRUFFE ET HUILE D'OLIVE (TRUFFE D'ÉTÉ RAPPÉE) 🍷 🍄 <i>Burrata and truffle fougasse with olive oil (grated summer truffle)</i>	22€
FOCACCIA À LA PISTACHE ET PESTO, MORTADELLE ET TOMATES SÉCHÉES 🍷 🍷 🍄 🍷 <i>Focaccia with pistachios and pesto, mortadella and sun-dried tomatoes</i>	18€
TOAST AVOCAT ET TRUITE FUMÉE 🍷 🍷 <i>Pain de campagne toasté, purée d'avocat, truite fumée, oeuf de truite, radis et suprême d'orange sanguine</i> <i>Toasted country bread, mashed avocado, smoked trout, trout roe, radishes and bloody orange segments</i>	34€

LES ENTRÉES - PREMIÈRES FLAMMES STARTERS

L'OEUF DU CHEF ET SA JARDINIÈRE DE LÉGUMES 🍷 🍷 🍄 🍷 Oeuf basse température, capponata de légumes et espuma de poivron ricotta <i>Poached egg, vegetable caponata and ricotta and pepper espuma</i>	14€
LES TOMATES DE LA TANTE 🍷 Coloré de tomates cerises, coeur de buratta et huile de basilic <i>A colourful dish featuring cherry tomatoes, a dollop of burrata and basil oil</i>	22€
TOAST AVOCAT ET TRUITE FUMÉE 🍷 🍷 Pain de campagne toasté, purée d'avocat, truite fumée, oeuf de truite, radis et suprême d'orange sanguine <i>Toasted country bread, mashed avocado, smoked trout, trout roe, radishes and bloody orange segments</i>	22€
CARPACCIO DE BOEUF 🍷 Tranche fine de boeuf, huile d'olive, copaux de parmesan et roquette <i>Thinly sliced beef, olive oil, shavings of parmesan and rocket</i>	18€-24€
PARMIGIANA 🍷 🍷 🍷 🍷 Aubergine, sauce tomate, mozzarella <i>Eggplant, tomato sauce and mozzarella</i>	14€

🍷 Gluten 🍷 Lactose 🍷 Fruits à coques 🍷 Céleri 🍷 Poissons 🍷 Moutarde 🍷 Sulfités
Gluten 🍷 Lactose 🍷 Nuts 🍷 Céleri 🍷 Fish 🍷 Mustard 🍷 Sulphites


LES PÂTES DU REFUGE

PASTA

LINGUINI N°2 À LA CRÈME DE TRUFFE D'ÉTÉ  	38€
<i>Linguini n°2 with summer truffle cream</i>	
GNOCCHI AU SPECK GORGONZOLA  	28€
<i>Gnocchi with speck and gorgonzola</i>	

POISSON

FISH

NOTRE SELECTION DE LA POISSONNERIE EN FILET OU A PARTAGER 	Selon arrivage
<i>Au feu de bois et légumes rotis</i>	-
<i>Our selection of fish dishes, served as individual portions or to share</i>	Deending on arival
<i>Cooked over a wood fire with roasted vegetables</i>	




NOTRE OPTION VEGAN




OUR VEGAN OPTION

SALADE DE LÉGUMES ROTIS ET AU PESTO ET TOFU POILÉ	24€
<i>Roasted vegetable salad with pesto and pan-fried tofu</i>	

GARNITURES SIDES

Frites fraîches parmesan et truffe d'été 	14€
<i>French fries with parmesan and summer truffle</i>	
Maïs de la tante au beurre persillé puis grillé à la broche 	9€
<i>Auntie's corn, buttered with parsley and spit-roasted</i>	
Frites fraîches	9€
<i>French fries</i>	
Salade de roquette, copeaux de parmesan 	9€
<i>Rocket salad with shavings of parmesan</i>	
Légumes rôtis à la braise	9€
<i>Charcoal-roasted vegetables</i>	
Supplément copeaux de Truffe	9€
<i>Truffle shavings (extra)</i>	

 Gluten  Lactose  Fruits à coques  Céleri  Poissons  Moutarde  Sulfités

Gluten  Lactose  Nuts  Céleri  Fish  Mustard  Sulphites

LES VIANDES - GRANDES BRAISES

MEATS

CÔTES D'AGNEAU CONFITES AU FEU DE BOIS ACCOMPAGNÉES DE SES LÉGUMES RÔTI A LA BRAISE Wood-fired confit lamb ribs served with charcoal-grilled vegetables	45€
BURGER DU REFUGE ET SES FRITES FRAICHES    Compotée d'oignon, salade, tomate, galette de pomme de terre et sa sauce beaufort Refuge Burger with french fries slow cooked onions, salad, tomato, potato patty and Beaufort sauce	32€
LA PIÈCE DU BOUCHER DU JOUR Today's butcher's recommendation	Selon arrivage - Deending on arival

LES VIANDES EN DUO- Grandes Braises

MEAT TO SHARE

COQUELET EN CRAPAUDINE GRILLÉ AU FEU DE BOIS  ACCOMPAGNÉ DE 2 SIDES AU CHOIX <i>Wood-fired grilled cockerel served with charcoal-roasted vegetables</i>	68€
--	-----

NOS DESSERTS


OUR DESSERTS

COOKIE XL À PARTAGER OU NON Cookie XL to share or not	15€
RIZ AU LAIT DE LA TANTE <i>Auntie's rice pudding</i>	12€
FRAICHEUR DE FRAMBOISE INFUSÉE AU ROMARIN <i>Freshness raspberries infused with rosemary</i>	14€
SALADE DE PÊCHE SIROPTEUSE INFUSÉE AU BASILIC <i>Sweet peach salad infused with basil</i>	14€

MENU ENFANTS KIDS ONLY

Jusqu'à 12 ans
Up to 12 years old

Steak frites
Steak with french fries


Profiterole à la vanille BIO 
Organic vanilla profiterole




22€

OU / OR

OU

Diot de Savoie frites
*Sausage from Savoie with
french fries*

Crumble aux fruits rouge 
Red fruit crumble

 Gluten  Lactose  Fruits à coques  Céleri  Poissons  Moutarde  Sulfites
 Gluten  Lactose  Nuts  Céleri  Fish  Mustard  Sulphites

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

ORIGINE DE NOS VIANDES & POISSONS MEAT & FISH ORIGINS

ORIGINE VIANDES DE BOEUF BEEF ORIGIN

Carpaccio de boeuf
Thinly sliced beef

Né, élevé et abattu en France
Born in, raised in, slaughtered in France

Burger du refuge
Refuge burger

Né, élevé et abattu en France
Born in, raised in, slaughtered in France

ORIGINE VIANDES OVINES LAMB ORIGIN

Côte d'agneau
Lamb ribs

Né, élevé et abattu en GB
Born in, raised in, slaughtered in UK

ORIGINE VIANDES PORCINES PORC ORIGIN

Speck Italien
Italian Speck

Né, élevé et abattu en Italie
Born in, raised in, slaughtered in Italie

Mortadelle
Mortadella

Né, élevé et abattu en Italie
Born in, raised in, slaughtered in Italie

Jambon sec 13 mois
Cured ham

Né, élevé et abattu en France
Born in, raised in, slaughtered in France

Gor'ion 16 mois, medaille d'or
Gor'ion 16 months, gold medal

Né, élevé et abattu en France
Born in, raised in, slaughtered in France

Diot de Savoie
Sausage from Savoie

Né, élevé et abattu en France
Born in, raised in, slaughtered in France

ORIGINE VIANDES DE VOLAILLES CHICKEN ORIGIN

Canneloni de volailles
Poultry cannelloni

Né, élevé et abattu en France
Born in, raised in, slaughtered in France

Coquelet en crapaudine
Cockerel in a crapaudine

Né, élevé et abattu en France
Born in, raised in, slaughtered in France

ORIGINE DU POISSON FISH ORIGIN

Filet de truite fumé
Smokey trout filet

élevé et pêché en France
raised in, caught in France