

CARTE 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 - À PARTAGER OU NON TO START JUST LIKE AROUND A CAMPFIRE TO SHARE OR NOT

PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES DE NOS VALLÉES 	18.-
<i>Platter of cured meats and cheeses from our valleys</i>	
FOUGASSE BURRATA TRUFFE ET HUILE D'OLIVE (TRUFFE D'ÉTÉ RAPPÉE)  	22.-
<i>Burrata and truffle fougasse with olive oil (grated summer truffle)</i>	
FOCACCIA À LA PISTACHE ET PESTO, MORTADELLE ET TOMATES SÉCHÉES    	20.-
<i>Focaccia with pistachios and pesto, mortadella and sun-dried tomatoes</i>	
DUO DE TOAST AVOCAT ET TRUITE FUMÉE  	34.-
<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>	

LES ENTRÉES - PREMIÈRES FLAMMES STARTERS - FIRST FLAMES

LES TOMATES DE LA TANTE 	
Coloré de tomates cerises, cœur de buratta et huile de basilic	22.-
<i>A colourful dish featuring cherry tomatoes, a dollop of burrata and basil oil</i>	
TOAST AVOCAT ET TRUITE FUMÉE  	22.-
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>	
CARPACCIO DE BOEUF 	20.- 26.-
Tranche fine de boeuf, huile d'olive, copaux de parmesan et roquette	
<i>Thinly sliced beef, olive oil, shavings of parmesan and rocket</i>	
PARMIGIANA    	16.-
Aubergine, sauce tomate, mozzarella	
<i>Eggplant, tomato sauce and mozzarella</i>	

 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

LES PÂTES DU REFUGE THE SHELTERS PASTA

LINGUINI N°2 À LA CRÈME DE TRUFFE D'ÉTÉ 🌾 🍷 38.-
Linguini n°2 with summer truffle cream

GNOCCHI AU SPECK ET GORGONZOLA 🌾 🍷 28.-
Gnocchi with speck and gorgonzola

POISSON FISH

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

NOTRE OPTION VEGAN OUR VEGAN OPTION

SALADE DE LÉGUMES ROTIS ET AU PESTO ET TOFU POÊLÉ 27.-
Roasted vegetable salad with pesto and pan-fried tofu

LES VIANDES - GRANDES BRAISES MEATS - BIG EMBERS

CÔTES D'AGNEAU CONFITES AU FEU DE BOIS ACCOMPAGNÉES DE SES LÉGUMES RÔTI A LA BRAISE 45.-
Wood-fired confit lamb ribs served with charcoal-grilled vegetables

BURGER DU REFUGE ET SES FRITES FRAICHES 🌾 🍷 🧴 36.-
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

LA PIÈCE DU BOUCHER DU JOUR
Today's butcher's recommendation
Selon arrivage
-
Depending on arrival

🌾 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

LES VIANDES EN DUO- GRANDES BRAISES

MEAT TO SHARE - BIG EMBERS

COQUELET EN CRAPAUDINE GRILLÉ AU FEU DE BOIS  70.-
 ACCOMPAGNÉ DE 2 GARNITURES AU CHOIX
Wood-fired grilled cockerel served with charcoal-roasted vegetables

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>	

NOS DESSERTS

OUR DESSERTS

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

 Gluten  Lactose  Fruits à coques  Céleri  Poissons  Moutarde  Sulfités
 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

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

Cannelonni de volailles

Poultry canneloni

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