



Menu

Midi et soir

En terrasse ou aux bougies

Le refuge fonctionne hors réseau électrique. Vivez une expérience authentique tout en gardant des attentes réalistes. Nous ne pouvons pas réaliser l'impossible.

NOS FAMEUSES GRANDES ASSIETTES-REPAS

Entrée + Plat dans une assiette complète gourmande et équilibrée

TOUT ÇA DANS VOTRE ASSIETTE:

- ✓ Un plat au choix (voir ci-dessous)
- ✓ Salade, Fruits et Crudités de saison
- ✓ Polente OU Frites fraîches maison
- ✓ Légumes du jour



CUISSONS LOW & SLOW

Nous sommes spécialisés dans les techniques de cuissons lentes au feu de bois à basse température. Nos viandes ne sont jamais grillées, mais confites lentement pour rester tendres, juteuses et moelleuses. Tous les assaisonnements, cuissons, sauces, pickles et accompagnements sont faits maison. La viande de porc fermier que nous utilisons est locale, 100% plein air et sans OGM.

BBQ BURGER style Texan au porc effiloché (ou au poulet fermier) 32.00 €

Nous cuissons nos épaules de porc fermier pendant environ 24 heures au feu de bois de pommier, rendant la viande si tendre qu'elle se défait facilement à la fourchette. Les "pickles" (concombres et oignons rouges marinés) ainsi que la véritable sauce BBQ sont préparés maison. Pain brioché de boulangerie artisanale.

ROTI de 15 heures au BBQ. 29.00 €

Une échine de porc fermier qui va confire très lentement durant une quinzaine d'heures au feu de bois de pécanier, l'arbre qui produit les noix de pécan. Une pièce fondante et juteuse!

BBQ RIBS: Travers de porc fermier. 32.00 €

C'est un plat plutôt épicé. Les travers sont cuits 6 à 10 heures au bois de cerisier, puis laqués avec notre sauce BBQ maison. N'hésitez pas à nous demander votre partie préférée : une découpe maigre avec plusieurs petits os fins, ou une pièce plus épaisse, plus grasse et plus fondante.

DIOT ET PORMONIER: Saucisses locales cuites au feu de bois. 28.00 €

Les spécialités d'ici ! Le diot est une saucisse pur porc tandis que le pormonier contient aussi des légumes.

GRANDE ASSIETTE SANS VIANDE aux fromages secs de la région. 32.00 €

Une grande assiette repas complète aux fromages de Savoie qui complera les végétariens gourmands.

GRANDES SALADES

GRANDE SALADE STYLE CÉSAR 22.00 €
Salade, tomate, blanc de poulet, beaufort, oeuf, croûtons.

GRANDE SALADE STYLE REFUGE 22.00 €
Salade, tomate, lentilles corail, épeautre, noix, graines de tournesol et de courge, pignons de pin, sorbet Tomate/Basilic



PLANCHES, SNACKS & APÉRO

Ardoise de charcuteries	18.00 €
Ardoise de fromages	15.00 €
Planche mixte (Fromages + charcuterie)	30.00 €
Saucisson sec + Opinel	24.00 €
Saucisson sec	8.00 €
Assiette de frites	8.00 €



Le Couteau Opinel du refuge 18.00 €

UN MENU DE QUALITÉ FAIT MAISON
POUR LES ENFANTS JUSQU'À 12 ANS.
Servi avec frites, légumes et salade.



- kids -
MENU



Desserts maison & Coupes Glacées

TARTE aux MYRTILLES
TARTE aux POMMES
MOUSSE au chocolat
TIRAMISU
MATAFAN

10 €

Café Liégeois	10.00 €
Chocolat Liégeois	10.00 €
Sorbets myrtille et argousier	10.00 €
Coupe génépi avec liqueur	12.00 €
2 boules au choix	8.00 €
Parfums: Vanille, Chocolat, Café, Génépi, Baie d'Argousier, Myrtille, Framboise.	

SPECIALITÉS POUR DÎNER

Quelques tables sont disponibles certains soirs de la saison, sur réservation uniquement.
Les spécialités au fromage sont uniquement proposées en salle le soir.

Fondue Savoyarde aux 4 fromages	30.00 €
Fondue aux cèpes	36.00 €
Fondue aux morilles	42.00 €
Tartiflette au reblochon	30.00 €
Croziflette au fromage à raclette	30.00 €
Raclette traditionnelle	38.00 €

Les spécialités sont servies avec salade et charcuteries
Tarif enfant jusqu'à 12 ans : 20.00 €

