



MENU MIDI ET SOIR

Le refuge fonctionne hors réseau électrique. Nous faisons au mieux avec peu de ressources pour répondre aux attentes réalistes **mais nous ne pouvons pas fournir l'impossible.**
Merci de votre bienveillance.

Nos fameuses **Grandes ASSIETTES**

Entrée et plat réunis. C'est généreux et équilibré.

CUISINE MAISON
Les marinades, sauces, pickles (oignons et concombres), frites fraîches, légumes de saison, le fumage des viandes sont faits maison.

LISTE DES ALLEGES
Gluten - Lait - Moutarde - Oeuf - Noix
G - L - M - O - N
SIGNALÉZ TOUJOURS VOS ALLERGIES

UNE GRANDE ASSIETTE, C'EST TOUJOURS :

- ✓ Une **salade** bien fraîche et des **fruits** du moment
- ✓ Des **frites** fraîches maison ou de la **polente**
- ✓ Des **légumes** de saison
- ✓ Un **plat** au choix

Low & Slow BBQ

Nous sommes spécialisés dans les techniques de **CUISONS LENTES AU FEU DE BOIS À BASSE TEMPÉRATURE**

CHOISISSEZ CI-DESSOUS

GRANDES ASSIETTES **BURGERS**

RECETTES ORIGINALES
G - L - M

Valeur sûre. Une grande assiette bien garnie. Pain de boulanger, sauce BBQ maison, pickles préparés ici. Un burger pensé pour les belles faims.

Le TEXAN au porc effiloché 32€

Le "Pulled Pork" est une épaule effilochée après une longue cuisson, plus de 24 heures au bois de chêne de Bourgogne. Un authentique plat de smokehouse à l'Américaine, version refuge. Une signature du Laisonnay.

Le POULET 32€

Au poulet fermier bio mariné aux herbes et au citron. Un goût simple et vrai, avec pickles et sauce BBQ.

Le GALET'TARTARE 32€

Une recette pleine de goût : Galette de pommes de terre, pickles, salade, tomate, sauce tartare. *Végétarien*

GRANDES ASSIETTES **CUISONS LENTES**

VIANDES AU FEU DE BOIS
L - M

Ces viandes 100% plein air sont toutes fumées à basse température, longtemps, très longtemps. Une cuisson saine sans graisse ni flamme.

RÔTI DE 18 HEURES 29€

Rôti d'échine de porc fermier, fumé doucement jusqu'à cœur au bois de châtaigner Français. Tendre et généreux, sans excès de gras.

RIBS 32€

Pour le plaisir de manger avec les doigts. Tendres et peu grasses, à ronger jusqu'à l'os, celles qu'on appelle les "Baby Back Ribs" sont les stars du BBQ. Une recette savamment relevée.

TRAVERS 32€

Plus épais, plus généreux, plus rustique, le "Spare Ribs" convient pour ceux qui veulent du goût, du gras, du fondant.

GRANDES ASSIETTES **SAVOIE & TRADITION**

Grandes assiettes aux spécialités d'ici. Les saucisses sont 100% plein air, sans OGM, sans conservateurs, sans nitrites.

ASSIETTE DU BERGER 32€

Une grande assiette complète sans viande. 100% fromages d'ici. *Végétarien*

DIOTS au vin blanc 28€

Grillés au BBQ et servis avec une sauce au vin blanc. Un classique pur porc fermier qu'on ne présente plus.

PORMONIERS 28€

Moins connues mais délicieuses, ces saucisses au porc fermier et aux légumes frais (épinards, feuilles de blettes) cuites au feu de bois font la fierté de la Vallée.

DUO de Terroir 29€

Diot au vin blanc ET pormonier. Deux recettes emblématiques, deux styles. Pourquoi choisir ?

MENU ENFANT

Jusqu'à 12 ans.

G - L - M - O
Les enfants ne devraient pas manger moins bien. Nous leur proposons des plats de qualité **faits maison**. Comme les grands, ils profitent d'une vraie assiette complète : **Petite salade & fruits de saison, frites maison, légumes frais.**

BOULETTES DE VIANDE 15€
Au boeuf BIO, tendres et parfumées, tout en douceur.

SAUCISSES DE FERME 15€
Grillées au BBQ comme les adultes.

PLANCHES

et repas sur le pouce.

PLANCHES

- **Charcuterie** 24€
- **Fromages** 22€
- **Grande planche mixte** 38€
(Fromages + charcuterie)

SNACKS / SUR LE POUCE

- **Matafan salé et salade** 22€
Galette savoyarde au sarrasin, cuit avec poitrine aux épices et Beaufort.
- **Saucisson sec** 8€
- **Assiette de frites maison** 7€
- **Salade verte** 6€
- **Ailes de poulet / frites** 16€

GRANDES SALADES

Complètes et bien garnies

G - L - M - O - N
Nos grandes salades-repas sont fraîches et généreuses. Un plat complet sain et équilibré.

STYLE CESAR 24€
Salade, tomates, poulet fermier bio, beaufort, œuf plein air, croûtons.

STYLE REFUGE *Vegan* 24€
Salade, tomates, blé bio, orge bio, riz thaï 1/2 complet bio, épeautre mondé bio, noix, graines de tournesol et de courge, pignons de pin ... et une boule de sorbet Tomato/Basilic

DESSERTS & COUPES GLACÉES

MAISON & ARTISANAL

TARTE AUX MYRTILLES ET SORBET 10€

MOUSSE AU CHOCOLAT 10€

TIRAMISU 10€

MATAFAN AUX MYRTILLES ET SORBET 10€

MATAFAN AUX FRAMBOISES ET SORBET 10€

CAFÉ (OU CHOCOLAT) LIEGEOIS 10€

Crèmes glacée vanille et café (ou chocolat), Café espresso (ou chocolat chaud), chantilly

BAIE DES CÎMES 10€

Sorbets myrtilles et baies d'argousier

GÉNÉPI Crème glacée et liqueur de génépi 12€

2 BOULES Vanille, Chocolat, Café, 7€

Myrtilles, Baie d'argousier, Framboise, Génépi

SPECIALITÉS POUR DÎNER

Le refuge fonctionnant sans électricité, nous limitons volontairement l'affluence le soir afin de réduire notre impact environnemental lorsque la production solaire est à l'arrêt.

Dans ces moments privilégiés, quelques tables sont parfois disponibles pour un dîner aux bougies, SUR RESERVATION UNIQUEMENT. C'est l'occasion idéale pour savourer nos spécialités au fromage, en plus de la carte du midi, dans une atmosphère unique et intime.

Les spécialités sont servies avec salade et charcuteries
Enfant jusqu'à 12 ans partageant une spécialité adulte: - 30% de réduction

Fondue Savoyarde au fromage **	30 €
Fondue aux cèpes **	38 €
Fondue aux morilles **	45 €
Fondue aux chanterelles **	38 €
Tartiflette au reblochon	30 €
Croziflette à la raclette	30 €
Raclette traditionnelle **	40 €

** = Minimum 2 personnes

LES VINS, APÉROS, DIJOS

CARTE DES BOISSONS



VINS AU VERRE

Rouge :	
Savoie	4.50 €
Côte du Rhone	7.00 €
Blanc :	
Savoie	4.50 €
Rosé :	
Gourmandise Méditerranée	6€



ROUGES

GAMAY DE JONGIEUX	28 €
CAVE DU PRIEURÉ	
Le Gamay que l'on retrouve dans bien d'autres régions de France procure en Savoie un vin rouge fruité facile à boire.	
CÔTE DU RHÔNE TERRA 2018	28 €
VIGNOBLE DE ST ALEXANDRE	
Une belle teneur en tanins et une rondeur particulière apportent en bouche finesse et douce puissance	
"LA CHAPELLE" 2022	38 €
CAVE DU PRIEURÉ	
Assemblage vieilles parcelles de Gamay et de Pinot noir. Après un an vieillissement en fût, ce vin séduit par sa robe. Le nez nous annonce les fruits rouges, fruits que nous retrouvons en bouche avec une finale légèrement tannique.	
"PAR DELA LES VERSANS" 2020	45 €
DOMAINE ST GERMAIN	
Gamay, Pinot noir et Persan accompagnent la Mondeuse noire pour cet ilot de diversité des Alpes Suisses, Italiennes et Savoyardes	

ROSÉS

GOURMANDISE MEDITERRANÉE	25 €
--------------------------	------

BLANCS

APREMONT	28 €
Un vin frais et minéral emblématique du vignoble Savoyard	
ROUSSETTE ALTESSE BIO	35 €
DOMAINE ST GERMAIN	
Un si joli nom pour un grand vin. Frais mais puissant, gourmand, suave mais minéral.	
CHIGNIN BERGERON 2022	38 €
CAVES DE CRUET	
Fleur des vins de Savoie, le cépage Roussane développe ici un vin puissant aux arômes de noisettes et d'abricot. Belle robe or.	
"PAR DELA LES VERSANS" 2020	45 €
DOMAINE ST GERMAIN	
Altesse, Roussane, Viognier et Verdesse accompagnent le Petite Arvine pour cet ilot de diversité des Alpes Suisses, Italiennes et Savoyardes	

BULLES

CRÉMANT DE SAVOIE	34 €
-------------------	------

APÉRITIFS

*Uniquement servis dans le cadre d'un repas

Kir au vin blanc de Savoie	5.00€
<i>Cassis, Myrtilles, Cerise, Pêche, Mûre, Framboise, Violette, Châtaigne</i>	
Pastis*, Ricard*	3.50€
Whisky*, Rhum*, Vodka*	7.50€
Suze, Martini Blanc, Martini Rouge	5.00€



BIÈRES PRESSION

AFFLIGEM BLANCHE 4.8%	
<i>Bière d'abbaye</i>	
25 CL	7.00 €
50CL	13.00 €
PELFORTH BLONDE 5.8°	
<i>Blonde brassée dans le Nord depuis 1921</i>	
25 CL	5.00 €
50 CL	9.00 €



BIÈRES BOUTEILLE

Bière de Savoie BLONDE	7.50€
Bière de Savoie IPA	7.50 €
CHIMAY TRIPLE, BLONDE	8.00€
CHIMAY BLEUE, BRUNE	8.00€
ORVAL Ambré	8.00 €
CIDRE BRUT	5.00 €

**Nous ne proposons plus
COCA COLA, LIPTON ICE TEA
ni les EAUX "MINÉRALES"
(PERRIER...) INDUSTRIELLES
VOIR LES ALTERNATIVES BIO ET
LOCALES ICI**



SOFTS ET SODAS INDUSTRIELS

Sprite, Orangina,	
Schweppes, Schweppes agrumes 33 cl	5.00 €
Jus de Fruits Granini 25 cl	5.00 €
<i>Orange, Ananas, A.C.E, Abricot, Pamplemousse, Tomate</i>	
Diabolos	5.00 €
Sirop plein de colorants (vert ou rouge)	4.50 €



SOFTS ET SODAS BIOS ET LOCAUX

YAUTE COLA BIO Fines bulles légèrement sucrées et citronnées aux notes de caramel 33 cl	4.50 €
YAUTE ICE-TEA BIO Thé noir & sucre de cane bio 33 cl	4.50 €
JUS DE POMMES BIO DE SAVOIE	4.50 €
Sirops BIO SANS COLORANT	3.00 €
<i>Fraise, Cassis, Citron, Cola, Fleur de sureau, Grenadine, Framboise/mûre, Menthe, Myrtille, Pêche, Vanille, Verveine</i>	

EAU PURE du LAISONNAY

MICROFILTREE

Le sirop est offert en 33 CL
Plate 1L 6.50 € / 33CL 4.00 €
Gazeuse 1L 8.50 € / 33CL 5.00 €



DIGESTIFS* 3CL

Génépi, Limoncello	4.00 €
Chartreuse verte ou jaune	5.00 €
Prune, Marc de Savoie, Poire	6.00 €
Chartreuse 1605, Liqueur d'Elixir	7.00 €
Vulnéraire	7.00 €

*Uniquement servis dans le cadre d'un repas



BOISSONS CHAUDES

Espresso, Ristretto	2.50 €
Double espresso	4.50 €
Allongé, Americano	3.00 €
Cappuccino, Latté, Macchiato	5.50 €
Chocolat chaud	5.00 €
Chocolat Viennois	6.00 €

Thés BIO 4.00 €

DARJEELING N°37, ENGLISH BREAKFAST
VERT JASMIN, VERT GINGEMBRE-CITRON
THÉ VERT À LA MENTHE, EARL GREY INTENSE, CEYLAN OP
BOOST: Thé vert bio, maté bio, gingembre
ST-PÉTERSBOURG: Thé noir earl grey bio, caramel, fruit

Infusions BIO 4.00 €

AQUAFRUTTI : Hibiscus, baies de goji
SWEET BREAK : Fruits rouges, hibiscus
FEEL ZEN: Rooibos pomme, mélisse
ONLY SPICES: Fenouil, réglisse, anis