

# LE REFUGE DES LOUPS

## Carte d'inter-saison



### NOS ENTREES OUR STARTERS

#### **Soupe à l'Oignon 14**

Accompagnée de son toast gratiné aux 3 Fromages  
Served with bread toasted with 3 Cheeses

#### **Salade de Chèvre chaud & Miel de Châtaignier 16**

Salade, Tomate Cerise, Toast de Chèvre au Miel de Châtaignier & Noix, Accompagnée de Jambon cru des Alpes  
Salad, Cherry Tomatoes, Goat Cheese Toasted with Chestnut Honey, Nuts & Alpine cured Ham

#### **Salade du Refuge des Loups 18**

Salade, Pancetta Fumée, Pommes de Terre, Tomates Cerises, Gruyère Suisse et Myrtilles  
Salad, Smoked Pancetta Bacon, Potatoes, Cherry Tomatoes, Swiss Gruyère Cheese & Fresh Blueberries

#### **Planche Apéro de nos Montagnes à Partager (ou pas) 24**

Jambon cru des Alpes, Fromages de nos Régions & Cornichons  
Aperitif board with Alpine cured Ham, Cheeses from our Regions & Pickles

### LES PLATS TRADITIONNELS TRADITIONAL DISHES

#### **Filet de Poulet 34**

Cuit en basse température & à la plancha, accompagné de sa sauce morilles et une déclinaison de légumes du moment avec des pommes de terre cuites dans la graisse de canard

#### **Chicken Breast**

Cooked at a low temperature and plancha, served with morelles Mushroom sauce and a variety of seasonal vegetables with potatoes cooked in duck fat

#### **Noix d'Entrecôte d'Argentine 45**

accompagné de Pommes de Terres Cuites à la Graisse de Canard & Légumes de Saison  
Servi au choix : Nature, Flambé au thym ou sauce Morilles

#### **Argentina Rib eyes steak**

with Potatoes cooked in duck fat & Seasonal Vegetables

Served as you want : Plain, Flambé with Thyme, or Morelles Mushroom Sauce

#### **Le Burger Savoyard Fumé sous Cloche 28**

Steak Haché Chateaubriand de 180 gr, Salade, Oignons Confits au Vin Rouge, Cornichon, Reblochon Fondant, Chips de Jambon Cru des Alpes & Pommes de Terre à la Graisse de Canard Fumé aux bois d'Aulne & Hêtre  
Chateaubriand Steak 6.35Oz, Salad, Candied Onions with Red Wine, Pickles, Reblochon Cheese, Savoy raw Ham Chips & Potatoes Cooked in Duck Fat Smoked with Alder & Beech Wood

#### **Menu P'ti Loup (-10 ans) 15**

Steak haché ou Aiguillettes de Poulet à la plancha  
Accompagné de Pommes de Terre et Légumes  
En Dessert Boule de Glace & Smarties

#### **Kid Menu**

Beef minced steak or Breaded Chicken Roasted  
Served with Potatoes and Seasonal Vegetables  
For Dessert, Scoop of Ice Cream & Smarties

Tous nos plats sont fait maison avec des produits sélectionnés par nos soins pour leurs qualités et leurs fraîcheurs

All our dishes are homemade with products selected by us for their qualities and freshness

----- Prix net en euros, service compris Net prices in euro including taxes and services -----



# LE REFUGE DES LOUPS

## Carte d'inter-saison

### LES INCONTOURNABLES SAVOYARD

#### THE ESSENTIALS FROM SAVOY

*(Option Végétarienne Possible)*

**La Raclette au Morbier 200g 26**

**La Raclette au Morbier 300g 32**

Servie Fondus en Assiette, accompagnée de Jambon Cru des Alpes, Pommes de terre & Salade  
The Raclette Morbier Cheese 7.050z served Melted on the Plate, Savoy Raw Ham, Potatoes & Salad

**La Traditionnelle Tartiflette au Reblochon 24**

Pommes de Terre Gratinées, Lardons de Pancetta Fumée, Oignons Confits, Ail, Vin Blanc, Crème des Alpagnes & Salade  
Traditional Tartiflette with Reblochon (7,050z) Potatoes, Smoked Pancetta Bacon, Candied Onions, Garlic, White Wine, Cream from the Alpine pastures & Salad

**L' Original Fondue Savoyarde à Partager au Comté, Abondance & Gruyère Suisse 26**

(2 pers mini / prix par personne\*-200gr de fromages par personne)

The Original Savoyard Fondue to share (Mini 2 pers/ price per personne\*-7,050z of cheese per person)

#### **Quelques Options pour la Fondue**

prix par personne et par choix

\* 100g de Fromages Supplémentaires

\* Assiette de Jambon Cru des Alpes

\* Assiette de Pommes de Terre

\* Fondue à la Crème de Truffe

\* Fondue aux Morilles

#### **Some Options for Fondue**

Price per personne & choice

\* 3,530z of Additional Cheese 6

\* Savoy Raw Ham Plate 6

\* Potatoes Plate 6

\* Fondue with Truffle Mushroom Cream 8

\* Fondue with Morels Mushroom 8

### FROMAGES CHEESES & DESSERTS

**La Planche de Fromages & sa Glace au Noix 12**

Cheeses Platter & Nuts Ice Cream

**Crème Brulée 12**

à la Fève de Tonka & sa Surprise flamboyante  
Tonka Bean Crème Brulée & his Flamboyant Surprise

**Moelleux aux Caramel Beurre Salé d'Isigny 12**

Chantilly & Caramel salé Crémeux  
Soft Cake with Salted Butter Caramel from Isigny  
Whipped Chantilly & Creamy Salted Caramel

**Café ou Thé Gourmand 15**

Moelleux Caramel d'Isigny, Crème Brulée à la Fève de Tonka & Glace Vanille

Coffee or Tea, with Isigny Caramel Soft Cake, Crème Brulée with Tonka Bean & Vanilla Ice Cream

**Coupe de Glace du Mont-Blanc 12**

Glace Vanille, Mélange de Noix Caramélisées au Miel, Caramel au Beurre Salé Crémeux & Chantilly  
Mont-Blanc Ice Cream cup with Vanilla, Caramelized Nut with Honey, Salted Butter Caramel & Whipped Chantilly

**Coupe de Glace du Refuge des Loups 14**

Sorbet Myrtille Artisanal, Liqueur de Génépi, Myrtilles Fraiches, Chantilly & Coulis de Fruits Rouges  
Wolf Refuge Ice Cream cup with Artisanal Blueberry Sorbet, Génépi Liqueur, Whipped Chantilly & Red Fruit Coulis

**Boule de Glace au Choix / Scoop of ice Cream 4**

Parfums de saison  
Seasonal Flavors