

# LE REFUGE DES LOUPS

## NOS ENTREES - STARTERS

### Les Escargots de Savoie Pays du Mont-Blanc 12

Assiette de 6 Escargots préparés par nos soins avec son Beurre Persillé  
Plate of 6 Snails prepared by us with Parsley Butter

### Crottin de Chèvre sur Pain Toasté au Miel de Chataignier " S " 16 ou " XL " 24

Salade & Noix, Crottin de Chèvre au Miel de Châtaignier, accompagnée de Jambon Cru Alpin  
Salad & Walnuts, Goat Cheese Toast with Chestnut Honey, accompanied by Alpine Cured Ham

### La Salade du Refuge des Loups " S " 18 ou " XL " 26

Salade, Pancetta Fumée & Oignons, Pommes de Terre, Tomates Cerises, Gruyère de Savoie "Mont des Prin  
Salad, Smoked Pancetta Bacon & Onions, Potatoes, Cherry Tomatoes, "Mont des Princes" Cheese & Fresh

### Foie Gras de Canard IGP du Sud Ouest 22

Accompagné de son Pain Toasté & de sa Glace aux Figues Violettes de Provence  
Accompanied by its Toasted Bread & its Violet Fig Ice Cream from Provence

### La Planche Apéro Estival à Partager (ou pas) 28

Sorbet Melon Charentais, Jambon Cru Alpin, Bresaola della Valtellina IGP, Fromages de Nos Régions, Cornichons & Noix  
Aperitif Board, Charentais Melon Sorbet, Alpine Cured Ham, Bresaola della Valtellina, Cheeses from Our Regions, Condiments

## LES PLATS TRADITIONNELS

### TRADITIONAL DISHES

#### Les Brochettes de Poulet Marinées 26

Au Skyr et Epices Chaudes & Parfumées d'été  
(Paprika, Coriandre & Cumin)  
Salade Verte & Une Garniture au choix parmi  
Pommes de terre Rôties à la Graisse de Canard  
ou Légumes de Saison  
**Marinated Chicken Skewers**  
With Skyr and Warm & Fragrant Summer Spices  
(Paprika, Coriander & Cumin)  
Green Salad & a Choice of Side Dish Among  
Roasted Potatoes in Duck Fat  
or Seasonal Vegetables

#### La Noix d'Entrecôte d'Argentine

200g 45 250g 55 300g 65

Noble & Fondante Noix d'Entrecôte  
Pommes de Terre Rôties à la Graisse de Canard  
Légumes de Saison  
Beurre "Maitre d'Hotel" & Sauce aux Morilles  
**Argentina Ribeye Steak**  
Tender and Succulent Ribeye steak  
Roasted Potatoes in Duck Fat  
Seasonal Vegetables  
Maitre d'Hôtel Butter & Morels Mushroom Sauce

#### Menu P'ti Loup (-10 ans) 20

Un Jus de Fruits ou Une Limonade & Sirop  
Steak haché ou Aiguillettes de Poulet  
Pommes de Terre Rôtie & Légumes  
ou Tartiflette Enfant & Salade Verte  
En Dessert Boule de Glace au Choix & Smarties  
**Little Wolf "Kids Menu" (-10 Years)**  
A Fruit Juice or a Lemonade & Syrup  
Minced Steak or Chicken Strips  
Roast Potatoes & Vegetables  
or Children's Tartiflette & Green Salad  
For Dessert, a Scoop of Ice Cream of Your Choice & Smarties

#### Le Burger Savoyard Fumé sous Cloche 28

Steak Haché Chateaubriand de 180gr  
Salade, Oignons Confits au Vin Rouge, Cornichons  
Reblochon Fondant, Chips de Jambon Cru des Alpes &  
Pommes de terre Rôties à la Graisse de Canard  
**The Smoked Savoyard Burger Under Bell**  
Chateaubriand Minced Steak 180gr  
Salad, Candied Onions with Red Wine, Pickles  
Melting Reblochon Cheese, Alpine Cured Ham Chips &  
Potatoes Roasted in Duck Fat

#### L'Omble Chevalier 36

Filet d'Omble Chevalier en Cuisson Douce  
Huile Vierge & Perles de Yuzu  
Ecrasé de Pommes de Terre Citronné et Herbes Fraiches  
**The Arctic Char**  
Arctic Char Fillet, Slow Cooked  
Virgin Olive Oil and Yuzu Pearls  
Lemon-Flavored Mashed Potatoes and Fresh Herbs

#### Le Wellington façon Poulet 42

Pâte Feuilletée Pur Beurre  
Garnie d'une Ballotine de Poulet au Foie Gras  
Entourée d'une Duxelle de Champignons Bruns  
de Jambon Cru Alpin & de Feuilles de Choux Verts  
Accompagné d'une Sauce aux Morilles &  
Pommes de Terre Rôties à la Graisse de Canard  
**Chicken Wellington Style**  
All-Butter Puff Pastry  
Filled with Chicken Ballotine & Foie Gras  
Surrounded by Brown Mushroom Duxelles  
of Alpine Cured Ham and Green Cabbage Leaves  
Accompanied by Morels Mushroom Sauce &  
Roasted Potatoes in Duck Fat

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

## LES INCONTOURNABLES SAVOYARDS

### THE ESSENTIALS FROM SAVOY

#### La Traditionnelle Tartiflette au Reblochon 24

Pommes de Terre avec Lardons de Pancetta Fumée  
Oignons Confits, Ail, Vin Blanc, Crème des Alpes  
Reblochon Rôti & Salade

Potatoes, Smoked Pancetta Bacon, Candied Onions  
Garlic, White Wine, Cream from the Alpine Pasture  
Roasted Reblochon Cheese & Salad

#### Saucisse Diot de Savoie 26

Saucisse Fumée Cuite au Vin Blanc Apremont  
Thym & Laurier, accompagnée de son  
Gratin de Crozet aux 3 Fromages & Crème des Alpes  
Smoke Sausage "Savoy Diot" Cooked with White Wine  
"Apremont", Thyme & Bay Leaf & accompanied by its  
Gratin of Crozet Pasta with 3 Cheeses  
& Cream from the Alpine Pasture

#### La Raclette au Morbier Individuelle

200g 26 300g 32

Fromage Servi Fondu dans un Plat en Fonte  
accompagné de Jambon Cru Alpin, Pommes de Terre & Salade  
Morbier Cheese "Raclette" Individual, Cheese Served Melted in a Cast Iron Dish  
with Alpine Cured Ham, Potatoes & Salad

#### La Fondue Savoyarde 3 Fromages (Comté, Meule de Savoie, Gruyère Suisse) & Salade 26 \*

#### La Fondue Savoyarde 3 Fromages aux Morilles & Salade 34 \*

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

Savoyard Fondue with 3 Cheeses (Comté, Savoy Wheel, Swiss Gruyère) & Salad

Savoyard Fondue 3 Cheeses with Morels Mushroom & Salad

#### Une Envie d'Accompagnement pour votre Fondue ?

\* Prix par Personne et par Choix

\* Assiette de Pommes de Terre 6

\* Assiette de Jambon Cru Alpin 6

\* Assiette de Bresaola della Valtellina IGP 8

\* 100g de Fromages Supplémentaires 8

#### Looking for something to go with your Fondue ?

\* Price per Person & per Choice

\* Potatoes Plate

\* Alpine Cured Ham Plate

\* Bresaola della Valtellina IGP Plate

\* 100g of Additional Cheeses

## FROMAGES CHEESES & DESSERTS

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

Cheeses Platter & Nuts Ice Cream

#### La Crème Brûlée 12

à l'Amande Vanillée & sa Surprise Gourmande  
Almond & Vanilla Crème Brûlée & his Gourmet Surprise

#### Les Profiteroles 12

Choux à la Crème Pâtissière aux Noisettes  
Coulis de Chocolat aux Noisettes & Chantilly  
Cream Puffs with Hazelnut Pastry Cream  
Chocolate & Hazelnut Sauce & Whipped Cream

#### Le Cookie Moelleux Tout Choco 12

Aux Pépites de Chocolat Noir  
Coulis de Chocolat aux Noisettes ou Caramel Beurre Salé  
Glace Chocolat Blanc  
With Dark Chocolate Chips  
Chocolate & Hazelnut Sauce or Salted Caramel  
White Chocolate Ice Cream

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

Glace Vanille, Cacahuètes Caramélisées au Miel de Montagne  
Caramel au Beurre Salé Crémeux & Chantilly  
Bourbon Vanilla Ice Cream, Honey Caramelized Peanuts  
Salted Butter Caramel & Chantilly

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

Sorbet Myrtille Sauvage, Liqueur de Génépi  
Purée de Myrtilles, Chantilly & Coulis de Fruits Rouges  
Wild Blueberry Sorbet, Génépi Liquor  
Blueberry Puree, Whipped Chantilly & Red Fruit Coulis

#### Boule de Glace au Choix / Scoop of Ice Cream 4

Toutes nos Glaces sont Réalisées par un Artisan Glacier  
All our Ice Creams are Made by an Artisan Ice Cream Maker  
Vanille Bourbon Madagascar, Chocolat Noir, Chocolat Blanc  
Fraise Mara des Bois, Myrtille Sauvage, Melon Charentais  
Figues de Provence, Noix du Périgord, Speculoos Lotus  
Bourbon Vanilla, Dark Chocolate, White Chocolate  
Strawberry, Wild Blueberry, Charentais Melon  
Violet Fig from Provence, Périgord Nuts, Lotus Speculoos

#### Café ou Thé Gourmand 15

Profiteroles à la Crème Pâtissière aux Noisettes, Crème Brûlée à l'Amande Vanillée & Glace Speculoos Lotus  
Coffee or Tea, Cream Puffs with Hazelnut Pastry Cream, Almond & Vanilla Crème Brûlée, Lotus Speculoos Ice Cream