

LE REFUGE DES LOUPS

NOS ENTREES

OUR STARTERS

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

Gratinée à l'Oignon 14

Soupe à l'Oignon, accompagnée de son Toast Gratiné aux 3 Fromages
French Oignon Soup, served with Bred Toasted with 3 Cheeses

Crottin de Chèvre sur Pain Toasté au Miel de Chataîgnier 16

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

Salade du Refuge des Loups 18

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

Planche Apéro de nos Montagnes à Partager (Ou Pas) 28

Fromages de Nos Régions & Reblochon Rôti, Jambon Cru des Alpes, Bresaola della Valtellina IGP, Cornichons & Noix
Aperitif Board, Cheeses from our Regions & Roasted Reblochon, Alpine cured Ham, Bresaola della Valtellina IGP & Pickles

LES PLATS TRADITIONNELS

TRADITIONAL DISHES

La Cocotte Hivernal 28

Mijoté de Porc confit aux Pruneaux & 4 Epices
Vin Blanc, Oignons, Carottes & Pommes de Terre
Stew of Pork confit with Prunes & 4 Spices
White Wine, Onions, Carrots & Potatoes

Filet de Poulet 34

Cuit en Basse Température & Snaké
Accompagné de sa Sauce aux Morilles
d'une Déclinaison de Légumes du Moment &
de Pommes de Terre Roties à la Graisse de Canard
Chicken Filet Cooked at a Low Temperature & Flash-Fry
Accompanied with Morel Mushroom Sauce and
a Variety of Vegetables of the Moment &
Potatoes Roasted in Duck Fat

Noix d'Entrecôte d'Argentine 45

Accompagnée de sa Sauce aux Morilles
d'une Déclinaison de Légumes du Moment &
de Pommes de Terre Roties à la Graisse de Canard
Argentina Rib Eye Steak
Accompanied with Morel Mushroom Sauce and
a Variety of Vegetables of the Moment &
Potatoes Roasted in Duck Fat

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

Le Burger Savoyard Fumé sous Cloche 28

Steak haché Chateaubriand de 180gr
Salade, Oignons Confits au Vin Rouge, Cornichon
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 Raw Ham Chips &
Potatoes Roasted in Duck Fat

Menu Pt'i Loup (-10 ans) 15

Steak Haché ou Aiguillettes de Poulet
Accompagné de Pommes de Terre & Légumes du Moment
En Dessert Boule de Glace au Choix & Smarties
Little Wolf "Kids Menu"
Beef Minced Steak or Chicken Strips
Accompanied with Potatoes & Vegetables of the Moment
For Dessert Scoop of Ice Cream of Your Choice & Smarties

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

All our dishes are homemade with regional 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 Raclette au Morbier 200gr 26

La Raclette au Morbier 300gr 32

Servie Fondus en Assiette & accompagnée de
Jambon Cru des Alpes, Pommes de Terre & Salade

The Raclette Morbier Cheese

Served Melted on the Plate & accompanied by
Savoy Raw Ham, Potatoes & Salad

Traditionnelle Tartiflette au Reblochon 24

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

Traditional Tartiflette with Reblochon

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

La Croute aux Fromages 24

ou avec sa Sauce aux Morilles 28

Pain Gratiné au Four avec Lardons de Pancetta Fumée
Oignons Confits, Comté, Meule de Savoie, Gruyère Suisse
Vin Blanc, Crème des Alpes, Sauce aux Morilles & Salade

Baked Bread Toast, Smoked Pancetta Bacon

Candied Onions, Comté, Savoy Wheel, Swiss Gruyère

White wine, Cream from the Alpine Pasture

Morels Mushroom Sauce & Salad

L'Escalope Savoyarde 26

Escalope de Poulet, Jambon Cru des Alpes &
Reblochon Gratiné, accompagnée de

Pommes de Terre Rôties à la Graisse de Canard & Salade

Chicken Cutlet covered with Alpine Cured Ham and

Melted Reblochon, Served with

Potatoes Roasted in Duck Fat & Salad

Les Fondues Savoyardes à Partager

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

The Original Savoyard Fondue to Share

(Mini 2 pers/ price per person for 200gr of cheese per person)

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

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

La Fondue Savoyarde aux Morilles & Salade 34

Savoyard Fondue 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 des Alpes 6

Assiette de Bresaola della Valtellina IGP 8

100gr 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

100gr of Additional Cheese

FROMAGES CHEESES & DESSERTS

Planche de Fromages & sa Glace Noix 12

Cheeses Platter & Nuts Ice Cream

Crème Brulée 12

à la Crème de Marron et sa Surprise Gourmande

Chestnut Cream Crème Brulée & his Gourmet Surprise

Gâteau Moelleux au Miel & Noix 12

Chantilly & Glace Miel aux Eclats d'Amandes

Honey & Nuts "Moelleux" Cake &

Honey Ice Cream with Almond

Clafoutis aux Myrtilles & Amandes 12

Blueberry & Almond Clafoutis

Café ou Thé Gourmand 15

Moelleux Miel & Noix

Clafoutis Myrtilles & Amandes

Glace Madeleine de Commercy

Coffee with Honey & Nuts "Moelleux" Cake,

Blueberry & Almond Clafoutis & "Madeleine" Ice Cream

Coupe de Glace du Mont-Blanc 12

Glace Vanille Bourbon, Cacahuètes Caramélisées au Miel

Caramel au Beurre Salé Crémeux & Chantilly

Bourbon Vanilla Ice Cream, Honey Caramelized Peanuts

Salted Butter Caramel & Chantilly

Coupe de Glace du Refuge 14

Sorbet Myrtille Sauvage, Liqueur de Gênepi

Purée de Myrtilles, Chantilly & Coulis de Fruits Rouges

Wild Blueberry Sorbet, Gênepi Liqueur

Blueberry Puree, Whipped Chantilly & Red Fruit Coulis

Boule de Glace au choix 4

Toutes nos Glaces sont Réalisées par un Artisan Glacier

All our Ice Creams are Made by an Artisan Ice Cream Maker

Vanille Bourbon de Madagascar

Chocolat & Oranges Confites

Fraise Mara des Bois

Myrtille Sauvage

Miel & Eclats d'Amande

Noix du Périgord

Madeleine de Commercy

Sirop d'Erable Maple Joe