



ASSIETTES FRAICHEUR

SALADE MONTAGNARDE..... 20.50€

Reblochon pané, salade verte, tomates, jambon fumé de Savoie, croutons persillés et condiments du chef • Breaded Reblochon, green salad, tomatoes, local ham, parsley croutons, and the chef's special condiments

✓ SALADE DE CHÈVRE CHAUD 19.50€

Croustillant de chèvre frais de la Vallée, salade verte, tomates, noix, figues séchées, croutons persillés et condiments du chef • Crispy fresh goat cheese from the valley, mixed greens, tomatoes, walnuts, dried figs, parsley croutons and the chef's special condiments

✓ SALADE MIXTE ET BEIGNETS DE POMMES DE TERRE MAISON 16.50€

Local homemade hach browns with mixed salad

✓ ✗ POKE BOWL 19.00€

Riz vinaigré, avocat, radis, carottes, betteraves, fèves edamame, mangue, sauce mayonnaise sriracha et graines de pavot et de sesame
Vinegared rice, avocado, radishes, carrots, beets, edamame, mango, sriracha mayonnaise, and poppy and sesame seeds

+ FILET DE POULET 21.00€

+ GRAVLAX DE SAUMON DE FONTAINE 22.00€

✚ POUR ACCOMPAGNER VOTRE ASSIETTE FRAÎCHEUR

BEIGNETS DE POMMES DE TERRE 3 PIÈCES 7.50€
Local homemade hach browns **6 PIÈCES 14.00€**

✗ BOL DE FRITES MAISON 6.00€
Plate of homemade french fries

SUGGESTIONS DU JOUR

À DÉCOUVRIR SUR NOS ARDOISES

SPÉCIALITÉS

PLANCHE DU REFUGE..... 25.00€

Beignets de pommes de terre maison, Reblochon fondu, assortiment de charcuterie et salade verte

Local homemade hach browns, melted Reblochon cheese, local meat board and salad

🌱🚫 OMELETTE AUX CHANTERELLES..... 21.00€

Servie avec frites maison et salade verte

Omelette with chanterelle mushrooms, homemade french fries and salad

🚫 PLANCHE SAVOYARDE

Assortiment de charcuterie et fromages
Local cheese and meat board

PETITE 1-2 PERS 18.00€
GRANDE 4-5 PERS 29.00€

🌱 BEIGNETS DE POMMES DE TERRE MAISON

Local homemade hach browns

3 PIÈCES 7.50€
6 PIÈCES 14.00€

🚫 PLATS SANS GLUTEN

🌱 PLATS VÉGÉTARIENS



VIANDES ET BURGERS

CARRÉ DE PORC FERMIER RÔTI ET SON JUS AU HERBES23.50€

Servi avec garniture du jour Roasted farm-raised pork loin served with with gravy and garnish of the day

BURGER PULLED PORK....20.00€

Effiloché de porc maison légèrement épicé, salade, tomates, oignons confits servi avec frites maison et salade verte

Lightly spiced homemade pulled pork, salad, tomatoes, caramelized onions, served with homemade fries and a green salad

BURGER DE LA CASCADE 21.00€

Steak haché, salade, tomates, lard fumé, oignons confits, Reblochon, servi avec frites maison et salade verte • Ground beef patty, lettuce, tomatoes, smoked bacon, caramelized onions, and Reblochon cheese, served with homemade fries and a green salad

🍷 PLATS SANS GLUTEN

🌱 PLATS VÉGÉTARIENS

⊕ SAUCES EN SUPPLÉMENTS

+ Sauces for meats

SAUCE CHANTERELLES +5.00€

Chanterelles mushrooms

SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE +3.50€

Old-style mustard sauce

POISSON

PAVÉ DE SAUMON DE FONTAINE..... 26.00€

Des étangs de la Glière à Montriond. Servi avec sauce vierge et garniture du jour • Salmon fillet from la Glière ponds in Montriond. Served with sauce vierge and garnish of the day



PLATS ENFANTS

JUSQU'À 10 ANS

ASSIETTE DU P'TIT CHAMOIS 11.00€

Assortiment de produits locaux :

1 beignet de pommes de terre maison,
charcuterie, fromage et légumes du jour

A selection of local produce:

local homemade hach browns, cheese and
meat board, vegetables of the day

STEAK HACHÉ 9.50€

Frites maison et légumes du jour

Minced beef with homemade fries
and vegetables of the day

AGUILLETES DE POULET PANNÉES MAISON 9.50€

Frites maison et légumes du jour

Homemade breaded chicken strips,
homemade fries and vegetables
of the day

