

Carte des Boissons

Champagne & Crémant

CHAMPAGNE - Henriot, Brut souverain	15 cl	24,00 €
CHAMPAGNE ROSÉ - Bruno Paillard, 1ère Cuvée	15 cl	25,00 €
CHAMPAGNE - Veuve Clicquot Brut Vintage 2012	15 cl	28,00 €
CREMANT DE SAVOIE - Maison Blard, Brut	15 cl	13,00 €

Vins Blancs • White Wines

SAVOIE, Domaine JC Girard-Madoux, "Petite Arvine", 2023	15 cl	14,00 €
CÔTES DU RHÔNE, Dom. de Saint-Cosme, "Les Deux Albion", 2020	15 cl	14,00 €
CHABLIS, Domaine des Malandes, 2022	15 cl	14,00 €
CÔTES DE PROVENCE, Kennel Viognier "Grand Cyprès", 2022	15 cl	12,00 €
MEURSAULT, Olivier Leflaive, 2020	15 cl	28,00 €

Vin Blanc Moelleux • Sweet Wines

BERGERAC, Domaine de l'Ancienne Cure, Montbazillac Jour de Fruit, 2022		13,00 €
--	--	---------

Vin Rosé • Rosé Wine

CÔTES DE PROVENCE, Château Rasque, Cuvée Alexandra, 2023	15 cl	13,00 €
--	-------	---------

Vins Rouges • Red Wines

SAVOIE, Maison Les Aricoques 2023	15 cl	12,00 €
CÔTES DU RHÔNE, Le Bienheureux n°22, 2022	15 cl	12,00 €
BORDEAUX, Haut-Médoc, Château des Mille Roses, 2016	15 cl	12,00 €
BOURGOGNE, Maison Chanzy, Les Fortunés Pinot noir, 2023	15 cl	14,00 €

Boissons chaudes • Hot drinks

AFFOGATO, espresso & vanilla ice cream		11,00 €
CHOCOLAT VIENNOIS • HOT CHOCOLATE WITH CREAM		10,00 €
CHAI TEA LATTE Mariages Frères		12,00 €
VIN CHAUD • MULLED WINE		9,00 €
VERVEINE DU JARDIN DE MAMIE DENISE • Verbena		7,00 €

Eaux Minérales • Mineral Waters

EAU DES MONTAGNES MICROFILTRÉE plate ou gazeuse	75 cl	7,00 €
EAU PÉTILLANTE Joséphine	33 cl	9,00 €
Tilleul & Myrtille, Rose & Citron, Mirabelle & Cannelle <i>Linden & Blueberry, Rose & Lemon, Mirabelle & Cinnamon</i>		
THÉ GLACÉ MAISON (Pêche, Framboise, Myrtille)	33 cl	12,00 €
CITRONNADE	33 cl	12,00 €

Cidre • Cider

CIDRE APPIE	33 cl	10,00 €
-------------	-------	---------

Base Camp Brunch

69 €

Chaque jour, le chef vous propose une sélection de mets sucrés et salés, de 12h à 14h30. Buffet chaud, froid et pâtisseries.

Every day, the chef proposes a selection of sweet and savory food from 12:00 to 14:30. Hot and cold buffet, pastries.

Les Boissons du Brunch

Mimosa au Champagne	21 €
Mimosa au Crémant de Savoie	15 €

LE DUO RÉCONFORTANT 19 €

Un jus de fruits frais (orange ou pomelos)

Fresh Fruit Juices (orange or grapefruit)

+

Une boisson chaude (café, cappuccino, latte, infusion, chocolat chaud)

Hot drinks (Coffee, Cappuccino, Latte, Tea, Hot chocolate)

LA MONTAGNE EN 3 ACTES 29 €

Un jus de fruits frais (orange ou pomelos)

Fresh Fruit Juices (orange or grapefruit)

+

Un verre de vin parmi la sélection du moment

Glass of wine (among the current selection)

+

Une boisson chaude (café, cappuccino, latte, infusion, chocolat chaud)

Hot drinks (Coffee, Cappuccino, Latte, Tea, Hot chocolate)

Carte élaborée par le chef Camille VALLET

Chef pâtissier : Sébastien DELÉGLISE.



CARTE

La Pause Ininterrompue *The Uninterrupted Break*

Une cuisine réconfortante, à déguster de 12h à 18h.
Comfort cuisine from 12pm to 6pm.

Entrées · Starters

Buffet d'entrées du brunch 28 €
Brunch starters buffet

Tarte Beaufort et salade 28 €
Beaufort cheese tart with salad

Salade aux crozets 28 €
Truite marinée, sauce aux agrumes
Crozets salad
Marinated trout, citrus sauce

Salade César 28 €
Blanc de poulet pané au citron, Abondance,
croutons, pickles d'oignons rouges
Cesar salad
Lemon-breaded chicken breast, Abondance cheese,
croutons, pickled red onions



Plats · Main Courses

Plat du jour 32 €
Chef's daily special

Focaccia du Refuge / salade 32 €
Truite fumée, fenouil, roquette, ricotta acidulée
Refuge focaccia / salad
Smoked trout, fennel, arugula, ricotta tangy

Fish and chips 32 €
Saumon de Fontaine, sauce tartare
Fish and chips
Brook trout salmon, tartar sauce

Croque-monsieur truffé et salade 32 €
Truffled croque-monsieur with salad

Rigatoni à la truffe 38 €
Artichauts et Parmesan à la truffe
Truffle rigatoni
Artichoke and truffled Parmesan

Cheeseburger au Reblochon et frites maison 38 €
Compotée d'oignons et myrtilles, pain maison
Cheeseburger with reblochon cheese and homemade French Fries
Blueberry onion compote, homemade buns

La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur demande.
Toutes nos viandes sont d'origine française.
The list of allergens present in our dishes is available upon request.
All our meat is of French origin.



Fromages et Desserts

Fromages et desserts du Brunch <i>Cheeses and desserts from the Brunch · 12:00 – 14:30</i>	25 €
Café gourmand 3 desserts au choix avec un café <i>Gourmet coffee</i> <i>3 mini desserts served with coffee</i>	15 €
Profiteroles <i>Profiteroles (cream-filled choux pastries with chocolate sauce)</i>	14 €

La Biscuiterie du Pashmina

L'ART DE LA GOURMANDISE DE 15H30 À 18H

BISCUIT <i>PASTRY</i>	4 €
3 BISCUITS AU CHOIX <i>PASTRY</i>	10 €
GAUFRE LIÉGEOISE Avec pâte à tartiner, confiture de myrtille ou chantilly <i>LIÈGE WAFFLE</i> <i>With chocolate spread, blueberry jam or whipped cream</i>	10 €
3 BISCUITS OU GAUFRE ET UNE BOISSON CHAUDE <i>3 BISCUITS OR WAFFLE AND A HOT DRINK</i>	15 €



Menu Petit Montagnard

CHILD MENU 32 € (-13 ans)
de 12:00 à 14:30

Plats au choix · Main Courses (choose one)

Nuggets / *Nuggets*
Pâtes à la tomate / *Pasta with tomato sauce*
Pâtes à la bolognaise / *Bolognese pasta*
Filet de volaille / *Chicken breast*
Filet de saumon / *Salmon fillet*
Steak haché / *Ground beef*

Garnitures au choix · Side dishes (choose one)

Frites / *Fries*
Purée de carottes / *Carrot mash*
Riz / *Rice*
Pâtes / *Pasta*

Desserts

Buffet de fromages et desserts
Cheeses and desserts buffet

La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur demande.

Nous pouvons vous indiquer l'origine de nos produits.

Nos plats sont maisons : élaborés sur place à partir de produits bruts.

The list of allergens present in our dishes is available upon request.

We can indicate you the origin of our products. Our dishes are homemade: locally developed from raw products.

