

# Les Pizzas

- **Régina** (tomate, mozzarella, jambon, champignons frais, origan, olives) **18,00 €**  
(tomato, mozzarella, ham, fresh mushrooms, oregano, olives)
- **Chicken** (fromage blanc, poulet, champignons frais, oignons, mozzarella, bleu de Bonneval, roquette olives, huile de truffe) **25,00 €**  
(cottage cheese, chicken, fresh mushrooms, onions, mozzarella, Bonneval blue cheese, arugula, olives, truffle oil)
- **Nordique** (fromage blanc, saumon fumé maison, mozzarella, tomates cerises, burrata, roquette, huile au citron, olives) **26,50 €**  
(cottage cheese, homemade smoked salmon, mozzarella, cherry tomatoes, burrata arugula, lemon oil, olives)
- **Quatre Fromages** (tomate, reblochon, mozzarella, bleu de Bonneval, tomme de chèvre, origan, olives) **21,50 €**  
(tomato, reblochon, mozzarella, Bonneval blue cheese, goat cheese, oregano, olives)
- **Flamenkuche** (fromage blanc, oignons, mozzarella, lardons) **18,50 €**  
(cottage cheese, onions, mozzarella, bacon)
- **Calzone** (tomate, jambon, champignons frais, mozzarella, œuf, origan) **20,00 €**  
(tomato, ham, fresh mushrooms, mozzarella, egg, oregano)
- **Napolitaine** (tomate, anchois, câpres, mozzarella, origan, olives) **18,00 €**  
(tomato, anchovies, capers, mozzarella, oregano, olives)
- **Fondue** (fromage blanc, fromage à fondue, lardons, oignons) **20,00 €**  
(cottage cheese, cheese fondue, bacon, onions)
- **Savoyarde** (tomate, lardons, reblochon, fromage blanc, mozzarella, œuf, origan, olives) **21,00 €**  
(tomato, bacon, reblochon, cottage cheese, mozzarella, egg, oregano, olives)
- **Volcano** (tomate, chorizo, oignons, poivrons, mozzarella, origan, olives) **19,00 €**  
(tomato, chorizo, onions, peppers, mozzarella, oregano, olives)
- **Raclette** (fromage blanc, mozzarella, fromage à raclette fumé, lardons, oignons, pommes de terre) **22,00 €**  
(cottage cheese, mozzarella, smoked raclette cheese, bacon, onions, potatoes)
- **Prosciutto** (tomate, jambon cru de Savoie, mozzarella, persillade, roquette, olives, copeaux de parmesan) **21,00 €**  
(tomato, cured local ham, mozzarella, parsley, arugula, olives, parmesan shavings)
- **Forestière** (fromage blanc, cèpes, trompette de la mort, mozzarella, roquette, olives, persillade) **20,00 €**  
(cottage cheese, cèpe and « trompette de la mort » mushrooms, mozzarella, arugula, olives, parsley)
- **Berger** (tomate, chèvre, champignons frais, jambon, miel, mozzarella, origan, olives) **19,50 €**  
(tomato, goat's cheese, fresh mushrooms, ham, honey, mozzarella, oregano, olives)
- **Burrata** (tomate, mozzarella, tomates séchées, burrata, jambon cru de Savoie, roquette, olives et huile au basilic) **26,50 €**  
(tomato, mozzarella, sundried tomatoes, burrata, cured local ham, arugula, olives, basil oil)
- **Végétarienne** (tomate, oignons, tomates cerises, champignons frais, poivrons, courgettes, mozzarella, roquette, olives et huile de truffe) **22,00 €**  
(tomato, onions, cherry tomatoes, fresh mushrooms, peppers, courgette, mozzarella, arugula, olives, truffle oil)
- **Margherita** (tomate, mozzarella, huile au basilic, origan, olives) **16,00 €**  
(tomato, mozzarella, basil oil, oregano, olives)

Prix nets / Net Prices

# Les Pizzas à emporter

- **Régina** (tomate, mozzarella, jambon, champignons frais, origan, olives) **16,50 €**  
(tomato, mozzarella, ham, fresh mushrooms, oregano, olives)
- **Chicken** (fromage blanc, poulet, champignons frais, oignons, mozzarella, bleu de Bonneval, roquette olives, huile de truffe) **23,50 €**  
(cottage cheese, chicken, fresh mushrooms, onions, mozzarella, Bleu de Bonneval cheese, arugula, olives, truffle oil)
- **Nordique** (fromage blanc, saumon fumé maison, mozzarella, tomates cerises, burrata, roquette, huile au citron, olives) **25,00 €**  
(cottage cheese, homemade smoked salmon, mozzarella, cherry tomatoes, burrata, arugula, lemon oil, olives)
- **Quatre Fromages** (tomate, reblochon, mozzarella, bleu de Bonneval, tomme de chèvre, origan, olives) **20,00 €**  
(tomato, reblochon, mozzarella, Bonneval blue cheese, goat cheese, oregano, olives)
- **Flamenkuche** (fromage blanc, oignons, mozzarella, lardons) **17,00 €**  
(cottage cheese, onions, mozzarella, bacon)
- **Calzone** (tomate, jambon, champignons frais, mozzarella, œuf, origan) **18,50 €**  
(tomato, ham, fresh mushrooms, mozzarella, egg, oregano)
- **Napolitaine** (tomate, anchois, câpres, mozzarella, origan, olives) **16,50 €**  
(tomato, anchovies, capers, mozzarella, oregano, olives)
- **Fondue** (fromage blanc, fromage à fondue, lardons, oignons) **18,50 €**  
(cottage cheese, cheese fondue, bacon, onions)
- **Savojarde** (tomate, lardons, reblochon, fromage blanc, mozzarella, œuf, origan, olives) **19,50 €**  
(tomato, bacon, reblochon, cottage cheese, mozzarella, egg, oregano, olives)
- **Volcano** (tomate, chorizo, oignons, poivrons, mozzarella, origan, olives) **17,50 €**  
(tomato, chorizo, onions, peppers, mozzarella, oregano, olives)
- **Raclette** (fromage blanc, mozzarella, fromage à raclette fumé, lardons, oignons, pommes de terre) **20,50 €**  
(cottage cheese, mozzarella, smoked raclette cheese, bacon, onions, potatoes)
- **Prosciutto** (tomate, jambon cru de Savoie, mozzarella, persillade, roquette, olives, copeaux de parmesan) **19,50 €**  
(tomato, cured local ham, mozzarella, parsley, arugula, olives, parmesan shavings)
- **Forestière** (fromage blanc, cèpes, trompette de la mort, mozzarella, roquette, olives, persillade) **18,00 €**  
(cottage cheese, cèpe and « trompette de la mort » mushrooms, mozzarella, arugula, olives, parsley)
- **Berger** (tomate, chèvre, champignons frais, jambon, miel, mozzarella, origan, olives) **17,50 €**  
(tomato, goats' cheese, fresh mushrooms, ham, honey, mozzarella, oregano, olives)
- **Burrata** (tomate, mozzarella, tomates séchées, burrata, jambon cru de Savoie, roquette, olives, huile au basilic) **25,00 €**  
(tomato, mozzarella, sundried tomatoes, burrata, cured local ham, arugula, olives, basil oil)
- **Végétarienne** (tomate, oignons, tomates cerises, champignons frais, poivrons, courgettes, mozzarella, roquette, olives et huile de truffe) **20,50 €**  
(tomato, onions, cherry tomatoes, fresh mushrooms, peppers, courgette, mozzarella, arugula, olives, truffle oil)
- **Margherita** (tomate, mozzarella, huile au basilic, origan, olives) **14,50 €**  
(tomato, mozzarella, basil oil, oregano, olives)

Prix nets / Net Prices

# A partager

<b>Pain Bénit</b>	25,00 €
Pizza avec escalope de foie gras, cèpes, ail, huile d'olive, thym	
French garlic bread to share with foie gras escalope, porcini mushrooms and garlic	
<b>Saumon fumé par nos soins accompagné de ses blinis, fromage blanc aux œufs de truite, aneth et citron</b>	30,00 €
Salmon smoked by us accompanied by blinis, cottage cheese with trout eggs, dill and lemons	
<b>Charcuteries de « la Dent du Villard »</b>	19,00 €
The cold cuts from "La Dent du Villard"	

# Les Starters

<b>Miche en feu</b>	17,00 €
Soupe à l'oignon, pain, emmental	
French onion soup, bread, cheese	
<b>Carpaccio de veau façon vitello tomato</b>	19,00 €
Veal carpaccio in vitello tomato style	
<b>Raviole open</b>	24,00 €
Médaille de homard et sa bisque	
Lobster medallion and its bisque	
<b>Poireau fait son show</b>	17,00 €
Fondue de poireaux, crème siphonnée au lard, œuf poché, croûtons	
Leek puts on its show	
Leek fondue, whipped cream with bacon, poached egg, croutons	
<b>Pain perdu aux escargots et cèpes en persillade</b>	21,00 €
French toast with snails and porcini mushrooms in a parsley sauce	
<b>Veggie</b>	15,00 €
Jeunes pousses et ses légumes d'antan et son jus d'agrumes	
Young shoots, heirloom vegetables, and citrus juice	

Le Refuge  
CUISINE BISTRONOMIQUE - AU COEUR DE MERIBEL

Prix nets / Net Prices

# Les Main Courses

<b>Tourte de légumes sur son lit de jeunes pousses et son jus aux agrumes</b> Vegetable Wellington on a bed of baby greens with citrus jus	32,00 €
<b>Demi homard bleu rôti aux herbes et son risotto au chorizo</b> Half a roasted blue lobster with herbs and its chorizo risotto	59,00 €
<b>Hachis à la périgourdine</b> Confit of duck with potato topping with Foie Gras	40,00 €
<b>Carré d'agneau en croûte d'herbes, son jus au romarin et ses garnitures</b> Rack of lamb in a herb crust, with rosemary jus and garnishes	43,00 €
<b>Filet de Bœuf façon Refuge</b> Filet de bœuf, escalope de foie gras, paillasse de pomme de terre, sauce aux morilles Beef fillet, foie gras escalope, potato galette, morel sauce	49,00 €
<b>Tournedos de Veau savoyard</b> polenta, meule de Savoie et jambon de pays Savoyard style veal tournedos Polenta, beaufort and cured ham	43,00 €
<b>Assiette Raclette</b> Duo de raclette Brézin et nature, lard, pomme de terre, salade verte et charcuterie Duo of Brézin and plain raclette cheese, bacon, potato, green salad and charcuterie	33,00 €
<b>« R » Burger</b> Paleron de boeuf, lard et Brézin (raclette fumé), frites The "R" Burger Beef chuck, smoked bacon and Brézin (Smoked raclette), french fries	29,00 €
<b>Tartiflette et sa salade verte</b> Tartiflette and green salad	26,00 €

## Le Menu Kid

Max. 10 Ans

**Dos de saumon grillé ou nuggets maison servis avec coquillettes et légumes**  
Grilled salmon fillet or homemade nuggets served with pasta shells and vegetables

&

**Fondue au chocolat ou crêpe au sucre**  
Chocolate fondue or sugar pancake

CUISINE BISTRONOMIQUE - AU COEUR DE MERIBEL

23,00 €

Prix nets / Net Prices

# Les Fondues

## **Savojarde**

Aux 3 Fromages (Meule de Savoie, Comté, Abondance) servie avec salade verte

27,00 €

3 Cheeses (Wheel of Savoy, Comté, Abondance) with green salad

## **Ail des ours**

Aux 3 Fromages (Meule de Savoie, Comté, Abondance) servie avec salade verte

30,00 €

3 Cheeses (Wheel of Savoy, Comté, Abondance) Mountain Garlic served with green salad

## **Morilles**

34,00 €

Aux 3 Fromages (Meule de Savoie, Comté, Abondance) et morilles servie avec salade verte

3 Cheeses (Wheel of Savoy, Comté, Abondance) and morels with green salad

## **Cèpes**

33,00 €

Aux 3 Fromages (Meule de Savoie, Comté, Abondance) et cèpes servie avec salade verte

3 Cheeses (Wheel of Savoy, Comté, Abondance) and cèpes with green salad

## **Tomme de Chèvre**

34,00 €

Aux 4 Fromages (Meule de Savoie, Comté, Abondance et tomme de chèvre)

Servie avec salade verte et pommes de terre

4 Cheeses (Wheel of Savoy, Comté, Abondance and goat cheese)

With green salad and potatoes

## **Reblochon**

34,00 €

Aux 4 Fromages (Meule de Savoie, Comté, Abondance et Reblochon)

Servie avec salade verte et pommes de terre

4 Cheeses (Wheel of Savoy, Comté, Abondance and Reblochon Cheese)

With green salad and potatoes

## **Suisse**

31,00 €

Aux 2 Fromages (Meule de Savoie, Vacherin)

Servie avec salade verte

2 Cheeses (Wheel of Savoy, Vacherin)

## **Gluten free**

32,00 €

Aux 3 Fromages (Meule de Savoie, Comté, Abondance) servie avec salade verte, pomme de terre et champignons frais

3 Cheeses (Wheel of Savoy, Comté, Abondance) served with green salad, potato and fresh mushrooms

## **Bressanne min.2 personnes prix/pers.**

41,00 €

Poulet pané (nature, curry et tex mex), servie avec salade verte, frites maison et ses sauces

Breaded chicken (plain, curry and Tex-Mex) with green salad, and homemade french fries and sauces

## **Bourguignonne min.2 personnes prix/pers.**

42,00 €

Viande de Bœuf, servie avec salade verte, frites maison et ses sauces

Meat of beef with green salad, and homemade french fries and sauces

CUISINE BISTRONOMIQUE - AU COEUR DE MERIBEL

Prix nets / Net Prices

# Les Sweets

<b>Fromages de Savoie</b>	21,00 €
Reblochon, tomme de chèvre, bleu de Bonneval, beaufort	
Savoy cheeses	
Reblochon, goat's cheese, Bonneval blue cheese, beaufort	
<b>Véritable tarte tatin et sa quenelle de crème fraîche d'Isigny</b>	14,00 €
True tarte tatin with a quenelle of Isigny crème fraîche	
<b>Tiramisu au café arrosé à l'amaretto</b>	15,00 €
Coffee tiramisu drizzled with amaretto	
<b>Belle poire aux quatre épices et son pain perdu</b>	15,00 €
Beautiful pear with four spices and its French toast	
<b>Mont blanc aux marrons et son coulis de myrtilles</b>	14,00 €
Mont Blanc with chestnuts and blueberry coulis	
<b>Tartelette framboise et pistache</b>	14,00 €
Raspberry and pistachio tartlet	
<b>Nichons Méribellois</b>	14,00 €
Méribel's boobs	
<b>Fondue au chocolat et ses fruits du moment</b>	14,00 €
Chocolate fondue and fruits of the moment	
<b>Le gourmand à partager</b>	40,00 €
3 desserts au choix et ses mignardises	
The Gourmet Sharing Platter	
Choice of 3 desserts and petit fours	

# Le Refuge

CUISINE BISTRONOMIQUE - AU COEUR DE MÉRIBEL

Prix nets / Net Prices

# Les Ice Creams

Glaces et sorbets fabriqués à la ferme du col de Tamié « Glace & Cows »

<b>Makao</b>	15,00 €
Glace vanille et marron, crème de marron, meringue, sauce chocolat et chantilly Vanilla and chestnut ice cream, chestnut cream, chocolate sauce and whipped cream	
<b>Dame Blanche</b>	14,00 €
Glace Vanille, sauce chocolat et chantilly Vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream	
<b>Bretonne</b>	15,00 €
Glace pomme, caramel beurre salé, sablé breton, sauce caramel beurre salé et chantilly Apple and salted butter caramel ice cream, Breton shortbread, salted butter caramel sauce, and whipped cream	
<b>Café Affogato</b>	11,00 €
Glace vanille et café expresso Vanilla ice cream and espresso coffee	
<b>Colonel</b>	14,00 €
Glace Citron arrosée de son alcool Lemon sorbet drizzled with its alcohol	
<b>Dame Verte</b>	15,00 €
Glace chartreuse arrosée de son alcool Chartreuse ice cream drizzled with its alcohol	
<b>Williamine</b>	14,00 €
Glace poire arrosée de son alcool Pear sorbet drizzled with its alcohol	
<b>Framboisine</b>	14,00 €
Glace framboise arrosée de son alcool Raspberry sorbet drizzled with its alcohol	

# Le Refuge

CUISINE BISTRONOMIQUE - AU COEUR DE MERIBEL

Prix nets / Net Prices

## Les Boissons Chaudes

Expresso	3,30 €
Noisette	3,60 €
Café Allongé	3,80 €
Café Double	5,10 €
Café au Lait	5,80 €
Cappuccino	6,60 €
Café ou Chocolat Viennois (chantilly)	8,10 €
Chocolat au marshmallow	9,00 €
Lait Chaud	5,00 €
Chocolat au Lait Maison	6,10 €
Thés :	5,60 €
Noirs : Ceylan, Citron, Earl Grey, Fruits rouges, Russe	
Verts : Menthe, Jasmin, Rosée du matin	
Infusions : Verveine-Menthe, Tilleul, Camomille, Verveine, Rooibos	5,60 €
Thé ou infusion au lait	6,10 €
Citron Chaud	8,00 €
Vin Chaud	8,00 €
Grog au Rhum	13,00 €
Irish Coffee	16,00 €

## Les Boissons Froides

Thonon ou Bonneval 33 cl	4,50 €
Thonon, Vals ou Bonneval 75 cl	10,00 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Orangina, Fuzetea pêche 25 cl	5,50 €
Limonade "casabonita" 25 cl	5,00 €
Diabolo (Citron, Pêche, Fraise, Grenadine, Menthe) 25 cl	5,50 €
Citron ou Orange Pressée	8,00 €
Jus de Fruits Artisanal (Orange, Pomme, Ananas, Fraise, Tomate, Abricot) 25 cl	7,00 €
Classic tonic "Casabonita" 20 cl	6,00 €

## Les Apéritifs

Kir (Cassis, Pêche, Cerise, Mûre, Framboise, Fraise des bois) 12 cl	7,00 €
Kir Maison 12 cl	8,50 €
Ricard 2 cl	5,00 €
Martini (Blanc ou Rouge) 5 cl	7,00 €
Suze 5 cl	7,00 €
Negroni 7 cl	11,00 €
Kir Royal 12 cl	18,00 €
Flûte de Champagne 12 cl	15,00 €
Mojito	15,00 €
Spritz classic	15,00 €
Limoncello Spritz	15,00 €
St Germain Spritz	15,00 €
Moscow Mule	15,00 €
Expresso Martini	15,00 €
Spritz, Virgin mojito ou Gin tonic SANS ALCOOL	12,00 €

Prix nets / Net Prices

## Les Pressions

25 cl

50 cl

### Les mousses du Dahu

Le Tarabé Blonde 4,2°	4,80 €	9,50 €
Mme Ballandaz Blanche 5°	5,40 €	10,50 €
Delmonition Triple 8°	5,40 €	10,50 €
I Woks IPA 5°	5,40 €	10,50 €
Monaco ou Bière + Sirop	5,20 €	10,00 €
Picon Bière	5,70 €	10,80 €

## Les Bières Bouteilles

27,5 cl

33 cl

Corona		8,00 €
Bières sans alcool Heineken ou Chouffe		9,00 €
Cider « La mordue »	7,00 €	
Pioche Black I.P.A. 7°		9,00 €

## Les Alcools

4cl

Whisky, Gin, Vodka, Téquila, Rhum, Jagermaster		9,00 €
Alcools Spéciaux :		12,00 €
Whisky: Jack Daniel's, Chivas, Oban, 4810		
Vodka: Romanov, Belvedere		
Gin: Hendrix, Tanqueray, 4810		
Rhum: Diplomatico, Don papa		
Get 27, Get 31		10,00 €
Baileys, Amaretto, Grand-Marnier, Fine Cognac		10,00 €
Chartreuse verte		11,00 €
Chartreuse 147 ou MOF		25,00 €
Eaux-de-Vie : Framboise, Poire, Mirabelle, Calvados		10,00 €
Liqueurs : Framboise, Sapinette, Limoncello		9,00 €
Génépi, Marc de Savoie		9,00 €
Cognac XO		19,00 €
Vieille Prune		11,00 €
Shooter		6,00 €
Génépi Noir Sauvage		12,00 €

CUISINE BISTRONOMIQUE - AU COEUR DE MERIBEL

Prix nets / Net Prices