

Le Refuge

Des produits locaux de qualités vous sont proposés sur une carte qui se renouvelle constamment, pour le plus grand plaisir de vos papilles

A la carte

1. Fondue savoyarde coopérative du val d'Arly, Salade

24 euros/p deux personnes minimum

Beaufort, Meule de Savoie, Abondance



2. Fondue de cœur, Championne de France 2022 100% made in Cantal, Salade

28 euros/p deux personnes minimum

Salers, Cantal, Saint-Nectaire, Fourme d'Ambert, Bleu d'Auvergne, Tome fraîche, Gentiane au thé d'Aubrac de la maison COUDERC, farine de lentilles blondes de la planèze





planche de charcuteries pour deux:

Bœuf séché, Coppa, Saucisse sèche, Jambon IGP Auvergne 9mois et Jambon sec à la Truffe.

15 euros



Côte de Bœuf Charolaise, os à moelle, 2 sauces et garnitures du moment

60€ Le kilo





Le Refuge



Entrées: 11euros

- Velouté de lentilles blondes de Saint Flour, légumes oubliés, noisettes.
- Pressé de cochon au foie gras maison.
- L'oeuf juste cuit, crème de saint nectaire, salade croquante et vinaigrette acidulée.

Plats: 24euros

- Filet de biche/cerf mariné puis rôti, sauce myrtille et vin rouge.
- Suprême de chapon aux morilles.
- Aïoli de légumes d'hiver, poisson blanc du moment.
- L'assiette Végétarienne, à votre gout.

Garnitures en fonction du marché, de la saison et de l'inspiration de notre chef.

Desserts: 8euros

- Cantal'isu Pom'châtaigne, crème du pays vert
- Crème brulée maison à l'orange
- Riz au lait, sélection d'agrumes
- Assiette de fromages d'auvergne AOP



Menu complet
= 43 euros

Entrée plat ou plat dessert
= 35 euros



NOS BOISSONS

JUS / SODAS

Jus d'Orange	3€80
Jus de Pomme	3€80
Jus ACE	3€80
Jus Ananas	3€80
Jus Abricot	3€80
Ice Tea	3€80
Schweppes	3€80
Oasis	3€80
Coca Cola	3€80
Orangina	3€80
Perrier	3€80
Limonade	2€50
Diabolo	3€
Sirop à l'eau	2€50
Red Bull	5€
Vittel 1L	6€
San Pellegrino 1L	6€

NOS ALCOOLS

	2CL	4CL	6CL
Gin Beefeater		7€50	
Gin Hendrick's		7€50	
Gin Balthazar		9€	
Vodka Sobieski		5€	
Vodka Absolut Blue		7€	
Whisky Auvergne Hedgehog		11€	
Whisky JB		6€	
Whisky Toki Japonaise		8€50	
Whisky Chivas Regal 12 ans		11€	
Whisky de France Armorik Sherry		12€	
Whisky Ecosse Berry Bros		11€	
Whisky Ecosse Cardhu Amber		10€50	
Don PAPA		9€	
Diplomatico		9€	
Kraken		9€	
Rhum Guatemala XO		11€	
Rhum de Guadeloupe 3 ans		9€	
Rhum Seychelles		10€50	
Martini rouge			6€
Martini blanc			6€
Ricard	3€		
Kir			5€
Gentiane		5€	
Fourche du diable gentiane		6€50	

BOISSONS CHAUDES

Expresso Café	1€90
Double Café	3€80
Café Noisette	2€50
Chocolat	3€80
Thé	3€80
Grand crème	4€30
Cappuccino	4€50
Café latte Vanille ou caramel	4€50

NOS BIÈRES

	25CL	33CL	50CL
Pelforth	3€80		7€
Crat'R Ambrée	5€		10€
Chouffe			6€50
Flagrant désir			6€50
Antidote			6€50
Maux croisés			6€50
Organic			6€50

NOS DIGESTIFS

	4CL
Get 27	5€50
Get 31	5€50
Cognac	6€50
Armagnac	6€50
Armagnac Laballe Resistance	13€50
Lemoncelte	5€
Bailey	5€50

EDV Prune Couderc	7€
EDV Gentiane Couderc	7€
Verveine Couderc	5€
Verveine Forez	7€
Verveine Emeraude	9€
Marc d'auvergne	7€
Elixir de menthe	7€

NOS COCKTAILS

Gin tonic	9€
Ti Punch	6€
Américano	7€
Whisky coca	6€



Le Refuge

CARTE DES VINS

VINS ROUGES

AUVERGNE ET VAL DE LOIRE

AOP Saumur Champigny 2021, Thierry Germain
Le Damas Noir, Puy de dôme 2022

VERRE 75CL
32 €
41 €

VALLÉE DU RHONE

AOP Crozes-Hermitage 2020, Laurent Combier
AOP Saint-Joseph 2021, Bernard Gripa
AOP Côte-Rôtie 2019, François & Fils
AOP Côtes-du-Rhône 2021, Saint-Cosme
AOP Duché d'Uzès 2019, Les Lys
AOP Châteauneuf-du-Pape, 2020, Clos du Caillou
Domaine de Briante moulin à vent 2018

45 €
55 €
98 €
4€50 22 €
5€ 26 €
69 €
45 €

LANGUEDOC ROUSSILLON

AOP Pic-Saint-Loup « Cynarah » 2020, Cazeneuve
AOP Montpeyroux "Jardin d'Henri" 2016, Domaine de Clémentine
« Syrah Leone » 2011, Peyre Rose
AOP Saint Chinian "Terres Blanches", Borie La Vitarèle, 2021

6€ 31 €
6€ 28 €
142 €
29 €

BORDEAUX

AOP Château La Gasparde 2016, Castillon côtes de Bordeaux
AOP Saint-Emilion 2008, Château Vieux de Sarpe
Dame de Respide 2018, Graves

33 €
82 €
24 €

AUTRES

AOP Cahors 2021, De Combel-la-Serre, "Pur fruit du causse"
ABP Madéloc Cirera Banyuls 2021

28 €
9€50

Le Refuge



CARTE DES VINS

VINS BLANCS

AUVERGNE ET VAL DE LOIRE

	16CL	75CL
Côtes d'Auvergne, Chardonnay, La Frondeuse, 2021	7€	36 €
Sancerre, Domaine Delaporte, Chavignol, 2021		48 €
Saint Pourçain Les bériolles	5€50	28 €
Pinot Gris Les Coutayres 4.4 vin volcanique		4€

BOURGOGNE

AOP Chassagne-Montrachet « Pot Bois » 2018, Lamy-Pillot		120 €
---	--	-------

VALLÉE DU RHONE

AOP Saint-Joseph 2019, Bernard Gripa		55 €
AOP Condrieu « Veauvignère » 2020, François & Fils		95 €
AOP Côtes-du-Rhône 2022, Saint-Cosme	5€50	

AUTRES

IGP Côtes de Gascogne 2021, Chiroulet	5€	24 €
Dame de Respide, Graves, Bordeaux, 2018		24 €

VINS ROSÉS

IGP Mediterranee 2020 Triennes	5€	24 €
Côte d'Auvergne, Effet de fun, Heritage Volcanique, 2020	5€	24 €
IGP Côtes de Thau, Grenache, Beauvignac		18 €
IGP Côtes de Thau, HB Chevalier, Beauvignac		25 €

CHAMPAGNES

AOP Champagne Brut « Tradition » Charpentier		57 €
AOP Champagne Extra-Brut Rosé Gonet-Medeville		78 €
AOP Champagne Extra-Brut « Grains de celles » Pierre Gerbais		65 €
Billecart Salmon Brut Réserve		95 €
Billecart Salmon Blanc de Blanc		149 €

MAGNUMS

	150CL
AOP Côtes-du-Rhône « Vieilles Vignes » 2019 Clos du Mont-Olivet	75 €
AOP Saint-Chinian « Les terres blanches » 2020 Borie La Vitarèle	67 €
AOP Côte-Rôtie 2019 François & Fils	212 €
AOP Pic-Saint-Loup "Cynarah" 2019, Cazeneuve	67 €
AOP Champagne Brut « Tradition » Charpentier	115 €
AOP Côtes de Thau, HB Chevalier, Beauvignac	50 €

Le Refuge



Le Refuge



MENU BAMBINO JUSQU'À 12 ANS

"LES PLATS COMME PAPA ET MAMAN MAIS POUR MOI!"

Plats

- Filet de biche/cerf mariné puis rôti, sauce myrtille.
- Suprême de chapon aux morilles.
- Aïoli de légumes d'hiver, poisson blanc du moment.
- L'assiette Végétarienne.

Garnitures en fonction du marché, de la saison et de l'inspiration de notre chef.

Desserts

- Fromage blanc, sucre, myrtille ou nature
- Compote bio à la prune.

Sirop à l'eau
(Sodas ou jus + 1 euros)

16 euros




Le Refuge

**Jours d'ouvertures
ouverture Le 23 Décembre**

*Lundi midi et soir
mardi midi et soir
mercredi midi et soir
jeudi midi et soir
vendredi midi et soir
samedi midi et soir
dimanche midi et soir*

Réservations:

·Pour toutes réservations veuillez envoyer
un SMS au 0662636552
OU
Appelez le 0951944172



REFUGE
Nouvel An

TARTARE DE SAINT-JACQUES AU SÉSAME
FOIE GRAS MI-CUIT COULIS MYRTILLES
ESPUMA DE LENTILLES BLONDES GINGEMBRE

...

MÉDAILLON DE LOTTE DANS UN BOUILLON DE FLEURS
COMESTIBLES
(THYM, ORIGAN, PRIMEVÈRE, BLEUET, HYSOPE)

...

LE TROU CANTALOU
(À LA GENTIANE COUDERC ET GLACE MYRTILLE)

...

TOURNEDOS DE FILET DE BOEUF, FOIE GRAS POÊLÉ,
SAUCE COGNAC ET MORILLES

...

GÂTEAU DE FOURME D'AMBERT AUX FRUITS SECS ET
AMENDES

...

“LA TURFFADE”
POMMES DE TERRES CUITES AU SIROP, TOME FRAÎCHE
ET CHIPS DE CANTAL

...

CRÉMEUX CHOCOLAT BLANC ET AGRUMES, BISCUIT
JOCONDE ET MERINGUE

+ COUPE DE CHAMPAGNE
+CAFÉ

85 €

