

NOS DESSERTS



TARTE DU JOUR 6,80€

Pie of the day

DÉLICE FUSION 8€

(à base de myrtille et de framboise) *(blueberry and raspberry based)*

CAFÉ OU THE GOURMAND 9,50€

(4 assortiments, café ou thé) *(4 assortments, coffee or tea)*

FROMAGE BLANC LIMOUSIN ET SON COULIS 5,50€

(miel, caramel, chocolat, coulis de framboise, crème de marron, nappage moka)
(honey, caramel, chocolate, raspberry coulis, chestnut cream, mocha topping)

SHOOTER GOURMAND 11€

(4 assortiments, shooter au choix) *(4 assortments, shooter of your choice)*

NOS COUPES GLACÉES



LA DAME BLANCHE 8,50€

(3 boules vanille, nappage chocolat, chantilly)

(3 scoops of vanilla, chocolate topping, whipped cream)

LE CAFÉ LIÉGEOIS 8,50€

(2 boules café, 1 boule vanille, café chaud, chantilly, nappage moka)

(2 scoops of coffee, 1 scoop of vanilla, hot coffee, whipped cream, mocha topping)

LE CARAMEL LIÉGEOIS 8,50€

(2 boules caramel, 1 boule vanille, nappage caramel, chantilly)

(2 scoops of caramel, 1 scoop of vanilla, caramel topping, whipped cream)

LE CHOCOLAT LIÉGEOIS 8,50€

(2 boules chocolat, 1 boule vanille, nappage chocolat, chantilly)

(2 scoops of chocolate, 1 scoop of vanilla, chocolate topping, whipped cream)

LA COUPE DE L'ÉTAPE DU REFUGE 8,50€

(2 boules marron, 1 boule vanille, crème de marron, chantilly)

(2 scoops of chestnut, 1 scoop of vanilla, chestnut cream, whipped cream)

LE BANANA SPLIT 9€

(banane, 1 boule fraise, 1 boule chocolat, 1 boule vanille, nappage chocolat, chantilly)

(banana, 1 scoop of strawberry, 1 scoop of chocolate, 1 scoop of vanilla, chocolate topping, whipped cream)



FERMIÈRE 14,50€

(mozzarella, poulet, champignons, Bleu, noix, crème fraîche)
(mozzarella, chicken, mushrooms, Bleu cheese, nuts, sour cream)

TARTIFOLIA 14,50€

(mozzarella, pommes de terre, lardons, Reblochon, oignons)
(mozzarella, potatoes, bacon bits, Reblochon cheese, onions)

FROMAGÈRE 14,50€

(mozzarella, Bleu, Reblochon, fromage de chèvre)
(mozzarella, Bleu cheese, Reblochon cheese, goat cheese)

PROVENÇALE 13€

(mozzarella, oignons, poivrons, olives noires, persillade, champignons, cœurs d'artichauts, asperges)
(mozzarella, onions, peppers, black olives, persillade, mushrooms, artichokes hearts, asparagus)

NAPOLITAINE 13€

(mozzarella, anchois, olives noires, câpres)
(mozzarella, anchovies, black olives, capers)

NORVÉGIENNE 15€

(mozzarella, saumon fumé, crème fraîche, basilic)
(mozzarella, smoked salmon, sour cream, basil)

VALAISANNE 14,50€

(mozzarella, bacon, fromage à raclette, oeuf)
(mozzarella, bacon, raclette cheese, egg)

BASE CRÈME

(crème fraîche, oeuf battu) (sour cream, beaten egg)

SICILIENNE 14,50€

(tomates fraîches, mozzarella, salade verte, parmesan, huile d'olive)
(fresh tomatoes, mozzarella, green salad, parmesan, olive oil)

DONZENACOISE 16€

(mozzarella, magret de canard, tranche de foie gras de canard, moutarde à l'ancienne, persillade, champignons) (mozzarella, smoked duck magret, slice of duck foie gras, whole-grain mustard, persillade, mushrooms)

SAVOYARDE 14,50€

(mozzarella, Reblochon, fromage à raclette, Bleu, lardons)
(mozzarella, Reblochon cheese, raclette cheese, Bleu cheese, bacon bits)

LORRAINE 13€

(mozzarella, lardons, oignons, jambon blanc)
(mozzarella, bacon bits, onions, ham)

REBLOCHONNADE 14,50€

(mozzarella, jambon cru, pommes de terre, Reblochon)
(mozzarella, cured ham, potatoes, Reblochon cheese)

+1€ par ingrédient supplémentaire





NOS PIZZAS MAISON

Pâte à pizza et sauce maison (origan) ≈33cm
- mozzarella râpée et mozzarella fraîche -

BASE TOMATE

(tomato base)

MARGHERITA 9€
(mozzarella râpée et mozzarella fraîche) (*grated mozzarella and fresh mozzarella*)
Supplément impossible

PARISIENNE 10€
(mozzarella, jambon blanc) (*mozzarella, ham*)

REGINA 11€
(mozzarella, jambon blanc, champignons) (*mozzarella, ham, mushrooms*)

ROYALE 12€
(mozzarella, jambon blanc, champignons, oeuf) (*mozzarella, ham, mushrooms, egg*)

CALZONE 13€
(mozzarella, jambon blanc, champignons, oeuf) (*mozzarella, ham, mushrooms, egg*)

BUFFALO 14€
(mozzarella, viande hachée, aubergines grillées, parmesan, oeuf)
(*mozzarella, minced meat, grilled aubergines, parmesan, egg*)

CHACAL 14€
(mozzarella, viande hachée, poulet, Bleu, crème fraîche)
(*mozzarella, minced meat, chicken, Bleu cheese, sour cream*)

KEBAB 14€
(mozzarella, poivrons, oignons, émincé de kebab, tabasco)
(*mozzarella, peppers, onions, sliced kebab, tabasco*)

DIABOLIQUE 14,50€
(mozzarella, poivrons, merguez, chorizo, oeuf) (*mozzarella, peppers, merguez, chorizo, egg*)

INDIENNE 14,50€
(mozzarella, poulet, curry, poivrons, oignons, crème fraîche)
(*mozzarella, chicken, curry, peppers, onions, sour cream*)

CORSICA 14,50€
(mozzarella, bacon, fromage de chèvre, noix, miel) (*mozzarella, bacon, goat cheese, nuts, honey*)

POULET CHORIZO 14,50€
(mozzarella, chorizo, poulet, oignons) (*mozzarella, chorizo, chicken, onions*)

BERGÈRE 14,50€
(mozzarella, jambon cru, fromage de chèvre, oeuf)
(*mozzarella, cured ham, goat cheese, egg*)





NOS VIANDES

ENTRECÔTE limousine d'origine française >300grs .. **26€**

(persillade - servie avec frites et salade) *French limousine rib steak*
(parsley - served with fries and salad)

PIÈCE DU BOUCHER* >200grs **22,50€**

(persillade - servie avec frites et salade) *Butcher's choice cut*
(parsley - served with fries and salad)

ESCALOPE DE VEAU SAVOYARDE GRATINÉE* **24€**

(Reblochon, crème gratinée, jambon cru - servie avec frites)
(Reblochon cheese, gratinated cream, cured ham - served with fries)

RAVIOLINIS À LA CARBONARA **13,50€**

(gratin de raviolins aux trois fromages**, parmesan, mozzarella, lardons, crème fraîche, jambon blanc, jaune d'oeuf - servis avec salade)
(Three-cheese raviolini gratin, parmesan, mozzarella, bacon, sour cream, ham, egg yolk - served with salad)

RAVIOLINIS AU SAUMON **17€**

(gratin de raviolins aux trois fromages**, tomate fraîche, saumon, crème fraîche & œuf battu, basilic - servis avec salade) *(Three-cheese raviolini gratin, fresh tomato, salmon, sour cream & beaten egg, basilic - served with salad)*

LASAGNES MAISON pur boeuf **16€**

(servies avec salade) *(served with salad)*

LA CROÛTE SAVOYARDE **15,50€**

(tranche de pain grillée, jambon blanc, crème fraîche, champignons, persillade, Reblochon, huile d'olives - servie avec salade) *(slice of toast, white ham, sour cream, mushrooms, parsley, Reblochon cheese, olives oil - served with salad)*

*toutes nos viandes proviennent de France ou UE

**trois fromages : ricotta, emmental, fromage frais

MENU ENFANT

KIDS'S MENU

Pizza Bambino ou nuggets
Frites

Boule de glace au choix
Sirop au choix

11€

*(pizza Bambino or nuggets and fries, scoop of ice cream
of your choice and syrup of your choice)*

NOS ENTRÉES

- Notre vinaigrette est maison -

SALADE VERTE 4,50€

(salade, vinaigrette)
(green salad, vinaigrette)

SALADE D'ITALIE 11€

(salade, tomates, mozzarella, parmesan, huile d'olives, basilic, olives, vinaigrette)
(salad, tomatoes, mozzarella, parmesan, olive oil, basil, olives, vinaigrette)

ASSIETTE DE JAMBON CRU 9,50€

(4 tranches de jambon cru, cornichons et beurre)
(4 slices of raw ham, pickles and butter)



NOS SALADES GOURMANDES

SALADE AU CHÈVRE CHAUD 15,50€

(salade, jambon cru et chaussons au chèvre chaud, origan, vinaigrette)
(salad, cured ham and goat cheese on pizza pasty, oregano, vinaigrette)

SALADE L'ÉTAPE DU REFUGE 14€

(salade, lardons, jambon blanc, pommes de terre, œufs au plat, vinaigrette)
(salad, bacon bits, ham, potatoes, eggs, vinaigrette)

SALADE D'ICI 19€

(salade, magret fumé, noix, gésiers de poulet déglacés au vinaigre de framboise, tranche de foie gras de canard, persillade, vinaigrette)
(salad, smoked duck magret, walnut, chicken gizzards deglazed with raspberry vinegar, slice of duck foie gras, parsley, vinaigrette)

SALADE D'AILLEURS 17€

(salade, tomates, mozzarella, olives, basilic, thon, parmesan, huile d'olives, vinaigrette)
(salad, tomatoes, mozzarella, olives, basil, tuna, parmesan, olives oil, vinaigrette)