



LE REFUGE DE SOLAISE

ALT. 2551M - VAL D'ISÈRE

LES ENTRÉES ET SALADES

Sashimi de Saumon ou Thon <i>Salmon sashimi</i>	20€
Terrine de foie gras de canard maison et son chutney <i>Duck foie gras and chutney</i>	24€
Planche de charcuterie et fromages de nos montagnes <i>Cured meat and cheese</i>	28€
Planche de la mer : carpaccio de St Jacques, sashimi de saumon, tartare de thon et huitres (selon arrivage) <i>Scallops carpaccio, salmon sashimi, tuna tartar and oysters (when available)</i>	35€
Jambon Pata Negra de Bellota. 100% Iberico <i>Pata Negra de Bellota ham</i>	36€
Salade Thaï : Celeri, courgette, carotte, pousse de soja, chou chinois, vermicelle de riz, gambas <i>Celery, zucchini, carrots, soy prouts, chinese cabbage, rice vermicelli and king prawns</i>	29€
Salade Gourmande de canard : Gésiers, magret fumé, chair de canard confite, foie gras, cuisses de cailles fumées <i>Gizzard, smoked duck breast filet, confit of duck, foie gras, smoked quail legs</i>	32€

LES PLATS

Tartiflette salade verte <i>A reblochon cheese and potato bake with onions and bacon served with a green salad</i>	28€
Tajine d'agneau, semoule à la menthe <i>Marrocan lamb tajine with couscous mint</i>	34€
Epaule d'Agneau pour 2 personnes pomme de terre grenailles et petits légumes <i>Shoulder of lamb for 2 persons</i>	42€/pers

LE COIN DES PÂTES

Linguines St jacques et gambas <i>Scallop and king prawns pasta</i>	34€
Linguines au homard <i>Lobster Pasta</i>	37€

LA CUISINE À LA BRAISE

Pièce de Bœuf Angus 250 gr Angus beef 250 gr	34€
Poitrine de veau confite 250 gr Confit veal breast 250gr	33€
Picania de bœuf Angus 250 gr Angus beef picania 250 gr	34€
Entrecote de cochon iberique 250 gr Iberian pork rib steak 250 gr	34€
Tomahawk de veau 450 gr Veal tomahawk 450 gr	51€
Filet de bœuf rossini 200gr Rossini beef filet 200 gr	49€
Côte de bœuf maturée pour 2, gratin dauphinois et légumes Matured beef rib for 2 gratin dauphinois, vegetables	53€/pers
Garnitures : Gratin au beaufort maison, petits légumes, pommes de terre grenailles Side dishes : homemade beaufort cheese gratin, vegetables, baby potatoes	
Supplément sauces : poivre, roquefort, morilles, foie gras Extra sauce : pepper, blue cheese, morel, foie gras	3€

LES POISSONS

Tataki de thon mi-cuit au sésame sauce sate <i>Tuna Tataki rolled in sesame, served rare with sate sauce</i>	40€
Suggestion du soir	45€
Sole 600/650 gr riz et petits légumes (selon arrivage) <i>Sole 600/650 gr (when available)</i>	60€

LES DESSERTS

Assiette de Fromages	13€
Ile Flottante	11€
Tarte myrtille	12€
Tarte citron meringuée revisitée	12€
Tiramisu	12€
Mousse toblerone	12€
Dame Blanche	12€
Une gourmandise autour du chocolat	14€
Pain perdu	14€
Profiteroles	14€