



## LE REFUGE DE SOLAISE

ALT. 2551M - VAL D'ISÈRE

Notre chef Patrick Devise et son équipe sont heureux de vous proposer des plats élaborés à partir de produits frais et faits maison  
*All dishes are homemade and made with fresh products*

CB A PARTIR DE 10€ - Prix net en euros - taxes et service compris

### LES SUSHIS / SUSHIS

California végétarien (6 pièces) algues, riz, fromage, concombre, carotte <i>Vegetarian California roll with cabbage salad: nori, rice, cheese, cucumber, carrot (6 pieces)</i>	15,00€
Sushi saumon ou avocat ou thon (6 pièces) <i>Salmon or avocado or tuna sushi (6 pieces)</i>	16,00€
California saumon ou thon : algue, riz, concombre, avocat, sésame (6 pièces) <i>Salmon or tuna California roll: nori, rice, cucumber, avocado, sesame (6 pieces)</i>	18,00€
Sashimi au saumon ou thon (6 pièces) <i>Salmon or tuna sashimi (6 pieces)</i>	20,00€
Plateau à partager assortiments de nos sushis (24 pièces) <i>Sushi platter to share (24 pieces)</i>	55,00€

### LES ENTRÉES À PARTAGER / STARTERS TO SHARE

Velouté de potimarron : Emulsion au lard, brisures de marrons <i>Pumpkin soup with bacon emulsion</i>	18,00€
Terrine de foie gras de canard maison et son chutney <i>Duck foie gras and chutney</i>	24,00€
Planche de charcuterie et fromages de nos montagnes <i>Cured meat and cheese</i>	28,00€
Planche Italienne : burattina, jambon blanc et saucisson à la truffe, antipasti <i>Italian platter: burattina, ham, truffle saucisson, antipasti</i>	30,00€
Planche de la mer / Sea platter carpaccio de St Jacques, sashimi de saumon, tartare de thon et huitres (selon arrivage) <i>Scallops carpaccio, salmon sashimi, tuna tartare and oysters (when available)</i>	35,00€
Jambon Pata Negra de Bellota 100% Iberico <i>Pata Negra de Bellota ham</i>	36,00€

### LES SALADES GOURMANDES / GOURMET SALADS

Salade Caesar / Caesar salad with chicken romaine, croutons, poulet, parmesan, tomates, sauce caesar	24,00€
Poke Bowl végétarien / Vegetarian salad Quinoa, concombre, carotte, radis, avocat, haricot, épinard, salade, tomate, oignon rouge et sésame <i>Quinoa, cucumber, carrot, radish, avocado, bean, spinach, lettuce, tomato, red onion and sesame</i>	25,00€
Poke Bowl au saumon ou thon / Salmon or tuna Poke Bowl Concombre, carotte, radis, avocat, haricot, riz et sésame <i>cucumber, carrot, radish, avocado, bean, rice and sesame</i>	27,00€
Poke Bowl au bœuf / Beef Poke Bowl Avocat, radis, choux, oignons rouge, cébette, riz et sésame <i>Avocado, radish, cabbage, red onion, spring onion and sesame</i>	27,00€
Salade Thaï / Asian salad céleri, courgette, carotte, pousse de soja, choux chinois, vermicelles de riz, gambas <i>Celery, zucchini, carrots, soy sprouts, chinese cabbage, rice vermicelli and king prawns</i>	30,00€
Salade gourmande de canard / Gourmet duck Salad 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>	31,00€

### LE COIN DES VÉGÉTARIENS / FOR VEGETARIANS

Boite chaude : Fromage de vache fondu, salade verte, pomme de terre <i>Melted cheese, green salad and potatoes</i>	25,00€
Poke Bowl végétarien / Vegetarian salad Quinoa, concombre, carotte, radis, avocat, haricot, épinard, salade, tomate, oignon rouge et sésame <i>Quinoa, cucumber, carrot, radish, avocado, bean, spinach, lettuce, tomato, red onion and sesame</i>	25,00€
Linguines aux légumes / Vegetables pasta	25,00€

### LE COIN DES PÂTES / PASTA

Linguines aux légumes <i>Vegetables pasta</i>	25,00€
Linguines St Jacques et Gambas <i>Scallop and king prawns pasta</i>	31,00€
Linguines au Homard <i>Lobster pasta (1/2 Lobster)</i>	36,00€
Wok Thaï poulet / Chicken Wok Thai Nouilles chinoises, poulet et légumes <i>Chinese noodles, chicken and vegetables</i>	29,00€

### LA CUISINE À LA BRAISE

Pièce de bœuf Black Angus 250gr <i>Black Angus beef 250gr</i>	31,00€
Bavette de bœuf Black Angus aux échalotes 250gr <i>Black Angus beef flank steak with shallot 250gr</i>	34,00€
Picania de bœuf Black Angus 250gr <i>Black Angus beef Picanha 250gr</i>	34,00€
Filet de bœuf 200gr / Beef filet 200gr	41,00€
Filet de bœuf rossini 200gr / Rossini beef filet 200gr	49,00€
Côte de Bœuf maturée pour 2 personnes 1,100kg <i>Matured beef rib for 2 persons 1,100kg</i>	53,00€/pers
Garnitures : gratin au Beaufort maison, petits légumes, <i>Side dishes: homemade Beaufort cheese gratin, vegetables</i>	
Entrecôte de cochon ibérique 250gr / <i>Iberian pork rib steak 250gr</i>	34,00€
Magret de canard entier / Duck breast	32,00€
Poitrine de veau confite 250gr / Confit veal breast 250gr	34,00€
Tomahawk de veau 450gr / Veal Tomahawk 450gr	49,00€
Garnitures : pommes de terre grenailles, petits légumes, <i>Side dishes: baby potatoes, vegetables</i>	
Supplément sauce : Poivre, Roquefort, Morilles, Foie-gras <i>Extra sauce: pepper, blue cheese, morel, foie gras</i>	3,00€

### LES INCONTOURNABLES / MAIN COURSES

Boite chaude / Warm Box Fromage de vache fondu, salade verte, charcuterie, pomme de terre <i>Melted cheese, green salad, cured meats and potatoes</i>	27,00€
Tartare à l'italienne basilic, parmesan, tomates séchées, pignons torréfiés <i>Steak tartare «à l'italienne» with fresh basilic, parmesan, dried tomato, pine nuts and olive oil</i>	32,00€
Escalope de veau milanaise XXL, linguines sauce napolitaine <i>Milanese style veal breaded and pan-fried, served with linguines in a Napolitaine tomato sauce</i>	33,00€
Epaule d'agneau pour 2 personnes pomme de terre grenailles et petits légumes <i>Shoulder of lamb for 2 persons</i>	40,00€/pers

### LES COCOTTES

Petits diots artisanaux de la maison Guy Gros polenta maison <i>Handmade « diots » (mini savoyarde style pork sausages) and our traditional polenta</i>	24,00€
Tartiflette, salade verte <i>Tartiflette a reblochon cheese and potato bake with onions and bacon served with a green salad</i>	28,00€
Blanquette de veau, riz / Veal stew, rice	32,00€
Tajine d'agneau, semoule à la menthe <i>Marrocan lamb tajine with couscous mint</i>	32,00€

### LES POISSONS / FOR FISH LOVERS

Dos de cabillaud, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive <i>Cod with olive oil crushed potato</i>	35,00€
Tataki de thon mi-cuit au sésame sauce saté, riz <i>Tuna tataki rolled in sésame with sauce sate</i>	40,00€
Sole 600 / 650gr, riz et petits légumes (selon arrivage) <i>Sole 600/650gr (when available)</i>	60,00€

### LE COIN DES ENFANTS (- 12 ANS)

Lasagnes / Lasagna	15,00€
Nuggets frites / Chicken nuggets	15,00€
Steak haché frites / Burger and french fries	16,00€
Filet de cabillaud riz / Fillet of cod with rice	16,00€
Filet de boeuf frites / Fillet of beef	18,00€
Glace enfant / Kids ice cream	4,50€

### LES DESSERTS

Assiette de fromages / Cheese plate	12,00€
Faisselle au coulis de fruits rouges, miel de nos montagnes <i>Cottage cheese with red berries coulis / mountain honey</i>	7,00€
Dessert du Jour / Dessert of the day	10,00€
Ile flottante / Floating Island	10,00€
Tarte myrtille / Blueberry pie	11,00€
Tarte citron meringuée revisitée / Lemon meringue pie	11,00€
Tiramisu	11,00€
Mousse Toblerone / Toblerone chocolate mousse	11,00€
Dame blanche / Ice cream sundae	11,00€
Mousse glacée au chocolat, crumble cacao et sauce chocolat <i>Chocolate iced mousse with cocoa crumble</i>	13,00€
Pain perdu / French toast	13,00€
Profiteroles	13,00€
Café gourmand / Gourmet coffee	13,00€
Digestif gourmand	18,00€

## NOS BOISSONS / DRINKS

Evian / San Pellegrino / St Geron	75cl	7,50€		
Coca, Coca zero, Perrier,	33cl	6,00€		
Orangina, Ice-tea pêche, Sprite	25cl	6,00€		
Schweppes premium, Ginger Ale	20cl	6,00€		
Jus de fruits Granini	20cl	6,00€		
Multivitamines, Orange, Ananas, Pomme, Tomate, Fraise, Abricot, Poire				
Diabolo	33cl	5,00€		
Pêche, menthe, fraise, citron, grenadine; orgeat				
Sirop à l'eau Pêche, menthe, fraise, citron, grenadine; orgeat		4,00€		
<b>Bières Pressions</b>				
Warsteiner	25cl	5,00€	50cl	9,00€
IPA	25cl	5,00€	50cl	9,00€
La Blanche (bière du Mont Blanc)	25cl	5,50€	50cl	9,50€
Pater Linus (bière d'Abaye)	25cl	5,50€	50cl	9,50€
<b>Bières bouteilles</b>				
Desperados, Corona	33cl	7,50€		
Warsteiner sans alcool	33cl	6,00€		
Cidre La Mordue	33cl	7,00€		

## APÉRITIFS

Ricard	2cl	5,50€		
Martini blanc ou rouge	5cl	7,00€		
Kir royal (cassis ou pêche)	12cl	14,00€		
Spritz	12cl	12,00€		

## COCKTAILS

Caïpirinha	11,00€
Bloody Mary	11,00€
Mojito	12,00€
Pina colada	12,00€

## COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito	9,00€
Virgin Colada	9,00€
Cocktail de Fruits	9,00€

## VIN AU VERRE 12cl

### VIN BLANC / WHITE WINE

Sancerre (Domaine Tayaux)	8,00€
Roussette Fleur de Savoie (Domaine Grisard)	8,00€
Chablis Domaine Denis Race	8,50€
Chignin Bergeron	9,00€

### VIN ROUGE / RED WINE

Cote du Rhône village l'Envol	7,00€
Fougueux Persan noir, (Grisard) Savoie	7,50€
Les Creisses (Chesnelong)	7,50€
Santenay (Domaine Berthelemot)	10,00€
Les Brunes Domaine des Creisses (Chesnelong)	12,00€
Margaux du Château Margaux, 3 <sup>e</sup> Vin de Margaux / 2011	15,00€

### VIN ROSÉ / ROSE WINE

Cheval gris (sable de Camargues)	6,00€
Château de berne Cuvée UP	8,00€
Roubine grand cru classe	9,00€

## COUPE DE CHAMPAGNE 12cl

Ruinart brut	14,00€
Ruinart blanc de blanc	20,00€
Ruinart rosé	20,00€

## WHISKIES

J&B	4cl	9,00€
Jameson	4cl	10,00€
Jack Daniel's	4cl	13,00€
Bulleit	4cl	14,00€
Chivas 12 ans	4cl	16,00€
Chivas 18 ans	4cl	25,00€

## RHUM

Rhum Pampero brun	4cl	9,00€
Havana 3 ans	4cl	10,00€
Zacapa	4cl	11,00€
Zacapa XO	4cl	15,00€
Dom Papa	4cl	14,00€
Diplomatico	4cl	16,00€

## VODKA

Smirnoff	4cl	9,00€
Absolut	4cl	10,00€
Absolut Elyx	4cl	18,00€
Belvedere	4cl	14,00€
Zubrowska	4cl	14,00€

## GIN

Gordons	4cl	9,00€
Bombay	4cl	13,00€
Beefeater 24	4cl	13,00€
Tanqueray	4cl	13,00€

## TEQUILA

Avion Reposado	4cl	12,00€
Avion Reserva	4cl	14,00€

## DIGESTIFS

Bailey's	4cl	10,00€
Cointreau	4cl	10,00€
Jagermeister	4cl	10,00€
Get 27	4cl	10,00€
Poire williams	4cl	10,00€
La vieille prune	4cl	12,00€
Calvados 15 ans d'âge	4cl	13,50€
Armagnac Ducastring	4cl	12,00€
Armagnac Château de Laubade	4cl	14,50€
Fine de Cognac Hennessy	4cl	12,00€
Cognac XO Hennessy	4cl	17,00€

## LES ALCOOLS DES ALPES

Génépi le chamois	4cl	10,00€
Génépi Dolin	4cl	11,00€
Génépi blanc 50°	4cl	13,00€
Chartreuse verte	4cl	11,00€
Chartreuse Meilleur Ouvrier de France	4cl	14,00€
Chartreuse VEP	4cl	16,00€
Chartreuse 147	4cl	18,00€

