



LE REFUGE DE SOLAISE

ALT. 2551M - VAL D'ISÈRE

LES ENTRÉES À PARTAGER / STARTERS TO SHARE

Terrine de foie gras de canard maison et son chutney <i>Duck foie gras and chutney</i>	18,00€
Chaud froid de terrine maison : (légumes, lapin, beaufort) <i>Homemade hot/cold rustic terrine: (vegetables, rabbit or Beaufort cheese)</i>	18,00€
Sashimi de saumon / <i>salmon sashimi</i>	18,00€
Planche de charcuterie et fromages de nos montagnes <i>Cured meat and cheese</i>	26,00€
Duo de jambon ibérique et son pain au gros sel <i>Iberian cured ham duet and coarse salted bread</i>	28,00€
Planche de la mer / <i>From the sea</i> carpaccio de St Jacques, sashimi de saumon, tartare de thon et huîtres Canadiennes (selon arrivage) <i>Scallops carpaccio, salmon sashimi, tuna tartare and Canadian oysters (when available)</i>	28,00€

LES SOUPES / SOUPS

Soupe du jour maison / <i>homemade soup of the day</i>	13,00€
Soupe de potimarron et son émulsion au lard / <i>Pumpkin soup with bacon emulsion</i>	16,00€

LES SALADES GOURMANDES / GOURMET SALADS

Salade Caesar / <i>Caesar salad with chicken</i> romaine, croûtons, poulet, parmesan, tomates, sauce caesar	20,00€
Salade Beaufortine : salade, rillon, croûtons, oeuf mollet, beaufort, sauce blanche / <i>Lettuce, « rillons » (fried pork chops), croûtons, poached egg, Beaufort cheese and white dressing</i>	22,00€
Salade Thaï : céleri, courgette, carotte, pousse de soja, choux chinois, vermicelles de riz, gambas <i>Asian salad with celery, courgettes, carrots, soy sprouts, chinese cabbage, rice vermicelli and king prawns</i>	27,00€
Salade de homard Chair de crabe, macédoine de légumes : Homard cuit mariné à l'huile d'olive et au jus de citron, mesclun / <i>A mesclun salad topped with crab meat, macedoine of vegetables and poached lobster marinated in olive oil and lemon juice</i>	34,00€

LE COIN DES VÉGÉTARIENS / FOR VEGETARIANS

Terrine de Légumes / <i>Vegetable Terrine</i>	18,00€
Linguines aux légumes confits / <i>Linguine with vegetables</i>	23,00€
Boîte chaude : Fromage de vache fondu, salade verte, pomme de terre <i>Warm box: melted cheese, green salad and potatoes</i>	23,00€
Salade Végétarienne : céleri, courgette, carotte, pousse de soja, choux chinois, vermicelles de riz <i>Asian salad with celery, courgettes, carrots, soy sprouts, chinese cabbage, rice vermicelli</i>	25,00€
Burger végétarien / <i>Vegetarian Burger</i>	25,50€

LE COIN DES BURGERS / For Burger Lovers

Pain artisanal et steak haché frais, frites / <i>handmade bun with fresh burger and fries</i>	
Solaise : steak haché 180gr, salade, tomate, Fromage, oignons <i>180gr burger, lettuce, tomato, cheese and onions</i>	23,50€
Double Solaise	28,00€
Savoyard : steak haché 180gr, salade, tomate, oignons, reblochon, pain au maïs <i>180gr burger, lettuce, tomato, onion, reblochon cheese and corn bun</i>	25,50€
Double Savoyard	30,00€

LE COIN DES PÂTES / PASTA

Lasagne maison et sa salade verte <i>Homemade Lasagna with green salad</i>	23,00€
Linguines aux légumes confits <i>Vegetables pasta</i>	23,00€
Linguines St Jacques et Gambas <i>Scallop and king prawn pasta</i>	28,00€
Linguines au Homard <i>Lobster pasta (1/2 Homard)</i>	34,00€

LA CUISINE À LA BRAISE

Poisson du jour selon arrivage <i>Fish of the day when available</i>	
Brochette de poulet marinées, pommes de terre rates, courgette grillée <i>Skewers of marinated chicken, potatoes and zucchini</i>	23,00€
Magret de canard entier, gratin dauphinois maison, courgette grillée / <i>duck breast, homemade gratin dauphinois, vegetables</i>	27,00€
Entrecôte Argentine 300gr, gratin dauphinois maison, légumes / <i>Sirloin steak, homemade gratin dauphinois, vegetables</i>	30,00€
Filet de boeuf 200gr gratin dauphinois maison, légumes <i>Fillet of beef, homemade gratin dauphinois, vegetables</i>	40,00€
Épaulé d'agneau pour 2 pommes de terre rates, légumes, <i>Shoulder of Lamb for 2, potatoes, vegetables</i>	32,00€/pers
Côte de Boeuf maturée pour 2 personnes, gratin dauphinois maison, légumes <i>Matured beef rib for 2 homemade gratin dauphinois, vegetables</i>	45,00€/pers
Supplément sauces : Poivre, Roquefort, Morilles <i>Extra sauce : pepper, blue cheese, morel</i>	3,00€

LES INCONTOURNABLES / MAIN COURSES

Notre plat du jour maison <i>Homemade Dish of the day</i>	23,00€
Curry de volaille, riz <i>Poultry curry, rice</i>	26,00€
Tartare à l'italienne : basilic, parmesan, tomates séchées, pignons torréfiés <i>Steak tartare « a l'italienne »</i> with fresh basilic, parmesan, dried tomato, pine nuts and olive oil	28,00€
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>	30,00€
Tajine d'agneau, semoule à la menthe <i>Marrocan lamb tajine with couscous mint</i>	30,00€

LES SPÉCIALITES

Petits diots artisanaux de la maison Guy Gros polenta maison <i>Handmade « diots » (mini savoyarde style pork sausages) and our traditional polenta</i>	23,00€
Tartiflette au reblochon fermier de Thônes et sa salade verte <i>Tartiflette a reblochon cheese and potato bake with onions and bacon served with a green salad</i>	25,00€
Boîte chaude : Fromage de vache fondu, salade verte, charcuterie, pomme de terre <i>Warm box: melted cheese, green salad, cured meats and potatoes</i>	25,00€

LES POISSONS / FOR FISH LOVERS

Dos de cabillaud écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive <i>Cod with olive crushed potato</i>	34,00€
Tataki de thon mi cuit au sésame sauce saté, riz <i>Tuna tataki rolled in sesame with sauce saté</i>	36,00€
Cocotte de Homard en croûte <i>Lobster with a crust casserole</i>	45,00€
Sole grillée ou meunière selon arrivage <i>Sole grilled or meuniere when available</i>	

LE COIN DES ENFANTS (- 12 ans)

Lasagnes <i>Lasagna</i>	13,00€
Nuggets frites / <i>Chicken nuggets</i>	13,00€
Burger frites / <i>Burger and french fries</i>	14,00€
Filet de cabillaud riz / <i>Fillet of cod with rice</i>	14,00€
Filet de boeuf frites / <i>Fillet of beef</i>	16,00€
Glace enfant / <i>kids ice cream</i>	4,50€

LES DESSERTS

Dessert du jour / <i>Dessert of the day</i>	9,00€
Tarte du jour / <i>Pie of the day</i>	10,00€
Tarte myrtille / <i>Blueberry pie</i>	10,00€
Tarte citron meringuée revisité / <i>Lemon meringue pie</i>	10,00€
Tiramisu	10,00€
Mousse toberone / <i>Toblerone chocolate mousse</i>	10,00€
Crème brûlée	10,00€
Dame blanche	10,00€
Pain perdu / <i>French toast</i>	12,00€
Profiterolles	12,00€
Café gourmand / <i>Gourmet coffee</i>	12,00€

APERITIFS

Ricard	2cl	5,00€
Martini blanc ou rouge	5cl	6,00€
Kir (cassis ou pêche)	12cl	6,50€
Coupe de champagne Veuve Clicquot Vintage	12cl	12,00€
Kir royal (cassis ou pêche)	12cl	12,50€

COCKTAILS

Américano	8,50€
Caïpirinha	10,00€
Bloody Mary	10,00€
Sex on the beach	10,00€
Mojito	12,00€
Spritz	12,00€
Margarita	12,00€
Pina colada	12,00€

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito	8,00€
Virgin Colada	8,00€
Cocktail de Fruits	8,00€

NOS SUGGESTIONS DE VIN

VIN ROUGE / RED WINE

Fougueux, Persan noir (Grisard) - 2016	44,00€
Châteauneuf du pape, La Crau de ma mère (Famille Mayard)	65,00€
Les Brunes, (Domaine des Creisses, Chesnelong) - 2016	70,00€
Beaune 1 ^{er} cru Clos des Mouches, (Domaine Berthelemot) - 2016	75,00€
Domaine de l'Aurage (Mitjavile)	90,00€
Hermitage la petite chapelle	99,00€

VIN BLANC / WHITE WINE

Fleur de Savoie, Roussette de Savoie élevé en fût (Grisard)	34,00€
Chignin bergeron, Vieilles Vignes (Cavaillé)	44,00€
Les Hauts de Smith, Pessac-Leognan (Cathiard) - 2015	74,00€
Beaune 1 ^{er} cru Clos des Mouches, (Domaine Berthelemot) - 2016	99,00€
Chassagne Montrachet 1 ^{er} cru la Romanée, (Bachelet Ramonet) - 2014	146,00€

DIGESTIFS

Baileys	5cl	10,00€
Cointreau	5cl	10,00€
Grand marnier	5cl	10,00€
Chartreuse	5cl	10,00€
Chartreuse VEP	5cl	13,00€
Génépy	5cl	10,00€
Jagermeister	5cl	10,00€
Get 27	5cl	10,00€
Poire williams	5cl	10,00€
La vieille prune	5cl	12,00€
Calvados 15 ans d'âge	5cl	12,00€
Armagnac ducastaing	5cl	12,00€
Armagnac Château de Laubade	5cl	14,00€
Cognac very special Hennessy	5cl	10,00€
Fine de cognac Hennessy	5cl	12,00€
Cognac XO Hennessy	5cl	16,00€

VIN AU VERRE

VIN BLANC / WHITE WINE

Apremont Lisa (JC Masson)	12cl	7,00€
Fleur de Savoie (Grisard)	12cl	7,50€
Chignin Bergeron Vieilles Vignes (Cavaillé)	12cl	8,50€
Châteauneuf du pape La crau de ma Mère (Mayard)	12cl	9,50€
Chablis Domaine Denis Race	12cl	9,50€

VIN ROUGE / RED WINE

Fougueux, Persan noir (Grisard)	12cl	7,00€
Les Creisses (Chesnelong)	12cl	7,50€
Santenay 1 ^{er} cru (Domaine Berthelemot)	12cl	8,50€
L'Heritage de Chasse Spleen	12cl	10,00€
Les Brunes (Chesnelong)	12cl	11,00€

VIN ROSE / ROSE WINE

Cheval gris (sable de Camargues)	12cl	6,00€
Château de Berne	12cl	7,00€
Roubine Grand Cru Classé (Provence)	12cl	8,50€

WHISKIES

J&B	4cl	9,00€
Jameson	4cl	12,00€
Jack daniel's	4cl	12,00€
Bulleit	4cl	12,00€
Chivas	4cl	15,00€
Cardhu	4cl	15,00€
Lagavulin	4cl	15,00€
Talisker	4cl	15,00€
Caol Ila	4cl	15,00€
Knockando	4cl	15,00€
Singleton	4cl	15,00€

RHUM

Rhum pampero brun	4cl	9,00€
Havana 3 ans	4cl	9,00€
Zacapa	4cl	12,00€
Dom Papa	4cl	12,00€
Diplomatico	4cl	15,00€

VODKA

Smirnoff	4cl	9,00€
Belvedere	4cl	12,00€
Zubrowska	4cl	12,00€

GIN

Gordons	4cl	9,00€
Bombay	4cl	12,00€
Tanqueray	4cl	14,00€

Supplément Sodas

2,00€

NOS BOISSONS / DRINKS

Evian / Badoit	75cl	7,00€
St Geron	75cl	7,00€
Coca, coca zéro, perrier, ice tea	33cl	5,50€
Orangina, sprite	25cl	5,50€
Jus de fruits Pago	20cl	5,00€
ACE, Orange, Ananas, Pomme, Tomate, Fraise		
Diabolo pêche, menthe, fraise, citron, grenadine		5,00€
Sirop à l'eau		3,50€
Orange pressée		5,50€

Bières Pressions

Peroni	25cl	4,50€	50cl	8,00€
St Stefanus	25cl	5,00€	50cl	9,00€
Grölsch	25cl	5,00€	50cl	9,00€
Cidre				7,00€

Bières bouteilles

Desperados, Corona	33cl	7,00€
Vin chaud		7,00€



LE REFUGE DE SOLAISE

ALT. 2551M - VAL D'ISÈRE