

La **T**able
du **R**efuge

La Table du Refuge

MENU



La Table du Refuge

MENU

La **T**able
du **R**efuge

Le Refuge des Sources, c'est **un lieu de partage et de convivialité**, une adresse où on crée du lien et où on se retrouve autour de notre bar, de notre foyer au coin de la cheminée ou sur la terrasse extérieure.

C'est dans cet esprit que nous avons imaginé « La Table du Refuge » ... Entre restaurant et table d'hôte, vous pourrez y déguster **une cuisine simple et authentique**, rappelant l'enfance et les repas de famille...

Si vous vous laissez tenter par une même recette, nous vous la servons en plat à partager.

A la Table du Refuge, nous choisissons **des produits frais et de saison** pour vous régaler. Ici, la qualité prime sur la quantité, car notre souhait est de partager avec vous **des moments savoureux**.

Vivez l'expérience du Refuge et profitez de ce moment !

LES FORMULES

24€

Formule Duo

Entrée, plat ou plat, dessert

28€

Formule Trio

Entrée, plat & dessert

**A choisir parmi toutes les entrées,
plats (hors festin en tribu) et desserts**

MENU ENFANT

(Pour les moins de 12 ans)

15€

Formule duo (plat - dessert)

Moi je veux manger
comme les grands !

**A choisir dans les plats de la carte
(hors festin en tribu)
et en portion adaptée**

LES ENTRÉES

11.00€

Fraîcheur des Hautes-Vallées

Poireau confit, vinaigrette au citron,
mayonnaise épicée, chips de poireau
& copeaux de jambon cru

10.00€

Mimosa d'asperge

Œuf parfait dans une crème d'asperge
& asperges glacées & jaune d'œuf confit râpé

M : 11.00€ / L : 17.00€

Battuta de Bœuf

Bœuf coupé au couteau, crème de burrata & pesto
(supplément frites à 1€)

M : 10.00€ / L : 17.00€

Poulpe à la provençale

Salade de poulpe, poivrons confits, olives noires,
mâche, vinaigrette façon aioli

La Table du Refuge

MENU

La **T**able
du **R**efuge

FESTIN EN TRIBU

(Pour minimum 2 personnes)

25€ / personne

Agneau aux morilles

Cocotte d'agneau aux morilles,
légumes nouveaux

25€ / personne

Côte de Bœuf à partager

Viande tendre et Frites fraîches
Servie avec un jus corsé aux oignons confits

LES PLATS

18.00€

L'Envolée des Alpes

Saltimbocca de volaille lardée à la raclette de
montagne, pommes grenailles au thym

18.00€ 

Rigatoni du Refuge

Mezzi Rigatoni, crème de ricotta
& épinards frais et braisés, zeste de citron

21.00€

Cache-Cache Gourmet

Dos de cabillaud au pesto en papillote,
tomates cerises, câpres & parmesan,
risotto de petit épeautre

18.00€

Le Montagnard

Burger steak 160g, tome, salade, tomate, bacon,
compotée d'oignons, accompagné de frites maison

LES DESSERTS

9.00€

La Tentation des Sommets

Une mousse au chocolat
servie dans un généreux saladier

10.00€

Douceur d'Alpage

Jolie tarte aux fraises, diplomate à la pistache,
compotée de fraises & fraises fraîches

10€

Le Chalet Gourmand

Brioche perdue dorée au beurre, dulce de leche &
amandes effilées, crème glacée à la Vanille

9€

Pavlova des Cîmes

Meringue légère, mousse au citron
& sorbet au citron jaune

BOISSONS FRAÎCHES • (La fraîcheur des sommets)

Eaux	25 cl	50 cl	100 cl	Soft	25 cl	33 cl
Vittel	2,70€			Coca Cola, Coca Zéro		4,00€
Evian		3,50€	4,50€	Perrier		4,00€
Badoit		3,50€	4,50€	Fanta Orange, Limonade Phénix		4,00€
				Schweppes Indian Tonic	4,00€	
Jus & Nectar Granini			25 cl	Orangina, Ice Tea Pêche	4,00€	
Pomme, Orange, Mangue,			4,00€			
Ananas, Tomate, Citron Vert,				Sirop Monin à l'eau	25 cl	
Pamplemousse				Fraise, Grenadine, Menthe, Pêche,	4,50€	
				Citron, Orgeat, Spritz, Vanille		

BOISSONS CHAUDES • (Fondez de plaisir...)

Café					
Espresso, Décaféiné	2,00€		Caffé Latte	4,50€	
Double Espresso	3,50€		Café Crème	4,00€	
Cappuccino	4,50€		Chocolat gourmand	4,00€	

Thés et Infusions Bio BistroTea 4,00€

Demander à voir notre boîte à thé et infusions et découvrez notre sélection du moment.

NOS BIÈRES • (L'oxygène des aventuriers)

En Pression	25 cl	50 cl	En Bouteille	33 cl
Heineken Pression	4,00€	7,50€	Abbaye de Leffe	5,50€
Affligem	4,50€	8,00€	Desperados	5,50€
			Hoegaarden blanche	5,50€
			Heineken 00 (sans alcool)	5,00€

Notre sélection de bières « Brasserie des Gorges de la Méouge » (Hautes-Alpes)

La "N"- NEIPA 33 cl 6,50€
 Bière blonde houblonnée dites "juicy", aromatique et très faible en amertume

La "T"- Triple 6,50€
 Bière de grains inspirée des bières belges type Abbaye, très douce en amertume

L'IPA selon l'inspiration du brasseur "M", "A" ou "P" 6,50€
 Bière ambrée houblonnée aux arômes subtiles et une touche d'amertume

La "L"- Lager : 6,50€
 Bière de grains à fermentation basse et lente à la robe orangée

CHAMPAGNE / SPUMENTE • (L'ivresse des hauteurs)

	12cl	75cl
Tsarine Brut Cuvée Premium		49,00€
Spumante Corvezzo Diamas Blanc de Blancs Extra Dry 	5,00€	25,00€

VIN AU VERRE • (Verres levés, sourires partagés)

Blanc

	12cl
IGP Pays d'Oc Laroche BIO La Chevalière  (Chardonnay)	5,00€
AOP Provence, Domaine de la Blaque BIO  (Grenache Blanc, Vermentino, Clairette, Ugni Blanc)	6,00€

Rosé

Côtes de Provence AOP MV Presqu'île de St Tropez Romain Desbastides BIO  (Cinsault, Carignan, Mourvèdre, Grenache, Syrah)	5,00€
AOP Provence, Domaine de la Blaque BIO  (Grenache, Syrah, Carignan, Cinsault)	6,00€

Rouge

IGP Pays d'Oc La Chevalière Laroche BIO  (Pinot Noir)	5,00€
AOP Provence, Domaine de la Blaque BIO  (Grenache, Syrah, Carignan, Cinsault)	6,00€

VIN AU POT • (Comme à la maison)

	25cl	46cl
IGP Vaucluse Marrenon Blanc (Ugni blanc, Grenache Blanc) 12,5°	6,00€	11,00€
IGP Vaucluse Marrenon Rosé (Syrah, grenache noir) 13°	6,00€	11,00€
IGP Vaucluse Marrenon Rouge (Merlot, syrah, grenache noir) 13,5°	6,00€	11,00€

NOS VINS (75 CL) • (A plusieurs, c'est encore mieux)

Blanc

Vin de France Hecht & Bannier Un Verre de Mentino (Vermentino)		24,00€
Côtes du Rhône AOP Les 3 Garçons (Grenache Blanc, Clairette, Viognier, Roussane, Ugni Blanc)		26,00€
IGP Pays d'Oc Laroche La Chevalière (Chardonnay)		26,00€
AOP Provence, Domaine de la Blaque (Grenache Blanc, Vermentino, Clairette, Ugni Blanc)		31,00€
Chablis, Domaine Laroche (Chardonnay)		38,00€

Rosé

Coteaux d'Aix en Provence AOP Domaine Saint Julien les Vignes (Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon, Cinsault, Vermentino, Carignan, Sauvignon, Cunoise, Sémillon, Ugni Blanc)		25,00€
Côtes de Provence AOP MV Presqu'île de St Tropez Romain Desbastides (Cinsault, Carignan, Mourvèdre, Grenache, Syrah)		27,00€
AOP Provence, Domaine de la Blaque (Grenache, Syrah, Carignan, Cinsault)		31,00€
Côtes de Provence AOP Domaine Sainte Marie (Cinsault, Grenache, Carignan, Tibouren, Syrah)		34,00€
Côtes de Provence AOP Minuty Prestige (Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle)		38,00€

Rouge

IGP Pays d'Oc La Chevalière Laroche (Pinot Noir)		26,00€
Côtes du Rhône Villages AOP Domaine de la Renjarde (Grenache, Syrah, Mourvèdre)		29,00€
Brouilly AOP Les Pas Perdus NO SO2 (Gamay)		29,00€
AOP Provence, Domaine de la Blaque (Grenache, Syrah, Carignan, Cinsault)		31,00€
Crozes Hermitage AOP Domaine de la Ville Rouge Inspiration (Syrah)		38,00€

Prenez place, **partagez** vos histoires de randonnées et d'activités avec vos compagnons de voyage, et trinquez à ces moments mémorables passés ensemble ! Notre ambiance décontractée et notre équipe chaleureuse sont là pour vous offrir **des sourires, des blagues et des éclats de rire** qui résonneront dans les vallées environnantes.

La **T**able *du* **R**efuge

Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10%.
The weight indicated is before cooking and can vary by more or less 10%.

AB Produits issus de l'agriculture biologique.
AB-labelled organic produce.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Alcohol abuse can be dangerous for your health - drink responsibly.

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.
Allergenic products : details are available at the entrance.

Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée. A favoriser les achats responsables et à développer des filières d'achats responsables. Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive.
We undertake to promote a balanced diet and foster responsible purchasing.
Because every gesture counts, our restaurant promotes positive hospitality.

A la Table du Refuge, nous choisissons des produits frais et de saison pour vous régaler. Ici, la qualité prime sur la quantité, car notre souhait est de partager avec vous des moments savoureux.
At "La Table du Refuge", we select fresh, seasonal products to delight you. Here, quality takes precedence over quantity, as our desire is to share flavorful moments with you.

Votre verre ou carafe d'eau est gratuite sur demande.
Your glass or carafe of water is free on request.

TOUS NOS PRIX SONT EN EUROS ET TTC - Prices in Euros - Incl. Tax

