



RESTAURANT TRADITIONNEL SAVOYARD

Bienvenue au restaurant du Refuge de la Flégère, une invitation à la convivialité au cœur des sommets. Notre restaurant savoyard, perché entre ciel et neige, vous accueille chaleureusement pour une pause gourmande pendant vos journées de ski. Plongez dans l'ambiance authentique de la Savoie, découvrez des mets traditionnels soigneusement préparés, et profitez de la vue imprenable sur les montagnes.

Notre engagement envers une cuisine faite maison est une promesse de qualité, chaque ingrédient est soigneusement sélectionné pour son origine locale et sa fraîcheur. Nous entretenons une relation forte avec nos petits producteurs, une collaboration qui se traduit dans chaque assiette, une symphonie de goûts qui évoque le terroir de manière authentique.

Un restaurant Maison des Drus - maison mère de 18 établissements d'altitude.

Welcome to the Refuge de la Flégère restaurant, an invitation to conviviality in the heart of the peaks. Our Savoyard restaurant, perched between sky and snow, warmly welcomes you for a gourmet break during your ski days. Immerse yourself in the authentic atmosphere of Savoy, discover carefully prepared traditional dishes, and enjoy the breathtaking view of the mountains.

Our commitment to homemade cuisine is a promise of quality, each ingredient is carefully selected for its local origin and freshness. We maintain a strong relationship with our small producers, a collaboration that translates into each plate, a symphony of tastes that evokes the terroir in an authentic way.

A Maison des Drus restaurant - 18 high-altitude establishments.

PARTAGEZ VOTRE EXPERIENCE / SHARE YOUR EXPERIENCE

 @refugedelaflegere.restaurant

 @refugedelaflegererestaurant

Vous avez succombé aux délices du Refuge de la Flégère ?
Faites-nous part de votre expérience en partageant vos moments gourmands et identifiez-nous. Suivez nous pour découvrir nos actualités !

*Tell us about your experience by sharing your gourmet moments and tag us.
Follow us to discover our news!*

CHAMPAGNES

Champagne Ruinart Brut 75 Cl	86 €
Champagne Ruinart Brut Rosé 75 Cl	94 €
Champagne Duval Leroy 75 Cl	69 €
Champagne Duval Leroy Rosé Prestige 75 Cl	79 €
Champagne Duval Leroy 37.5 Cl	39 €
Coupe de Champagne Duval Leroy (12 cl)	15 €
Kir royal au Champagne Duval Leroy Brut (12cl)	15.50 €

VINS BLANCS

Vins de Savoie

	37,5 cl	75 cl	150 cl
Roussette Château Monterminod, Domaine Jean Perrier & fils Frais par des notes fleuries et fruitées	24 €	38 €	63 €
Chignin Bergeron « Fleur de Roussanne » Jean Perrier & Fils Nez très intense de violette, d'abricot et de pâte d'amande, attaque franche et bouche ronde.	25 €	46 €	

Vins de Bourgogne

Chablis Grand Régnard Cépage Chardonnay, note d'arôme frais et d'agrumes	32 €	46 €	84 €
---	------	------	------

VINS ROSÉS

Côtes de Provence « Domaine Marchandise » Coulant et frais, voilà un rosé consensuel	21 €	31 €	60 €
---	------	------	------

VINS ROUGES

Vins de Savoie

Mondeuse Arbin « Graine de Terroir » Perrier & Fils Vin de garde aux Tanin poivré, notes de fruits rouges et vanille	26 €	38 €	63 €
---	------	------	------

Vins de Bordeaux

Saint Emilion Grand cru « La Chapelle aux Moines » Vin fruité, très expressif	48 €
--	------

Vallée du Rhône

Côte du Rhône Guigal générique Vin de plaisir, jolie note d'épices de garrigue	28 €	39 €
---	------	------

APÉRITIFS ET DIGESTIFS

Kir vin blanc Cassis, Pêche, Framboise, Mûre ou Myrtille (12 cl)	7.50 €
Kir royal au Champagne Duval Leroy Brut (12cl)	15.50 €
Spritz (30 cl)	13.00 €
Ricard (4 cl)	7.50 €
Génépi à l'Ancienne (4cl)	7.50 €
Grappa (4 cl)	7.50 €
Limoncello (4cl)	7.50 €
Gin Tonic, Altitude Gin (18 cl)	15.00 €

AUTRES BOISSONS

Vittel 50 cl	4.80 €
Vittel 100 cl	7.30 €
Perrier 50 cl	6.20 €
San Pellegrino 50 cl	5.90 €
San Pellegrino 100 cl	7.50 €
Soda 50cl: Coca-Cola, Coca zéro, Orangina, Fanta	6.70 €
Fuze tea 40cl,	6.50 €
Limonade Bio 33cl	7.00 €

Bière Pression

Bière Pression Blonde 1664 33 cl	8.50 €
Bière Pression Blonde 1664 50 cl	10.80 €

Bière Pression Grimbergen Blanche 33 cl	9.50 €
Bière Pression Grimbergen Blanche 50cl	11.90 €

Bière Bouteille

Bière Big Mountain 33 cl (Blonde, Neipa, IPA, Tropical ou Freeride).	9.50 €
Bière Pietra IPA 33cl	9.50 €
Bière Brooklyn East IPA 33cl	9.50 €
Bière Grimbergen 33cl (Blonde ou Ambrée)	9.50 €

Bière 1664 sans alcool 33cl	7.00 €
-----------------------------	--------

Jus de Fruits d'orange ou de Pomme 33cl	7.00 €
---	--------

Verre de vin 12.5cl, voir Ardoise

CAFÉS E BOISSONS CHAUDES

Café Espresso	4.30 €
Double café Espresso	6.80 €
Café au Lait, Chocolat Chaud	6.50 €
Cappuccino	7.50 €
Chocolat ou Café Viennois	8.00 €
Chocolat Rhum/Chartreuse	9.00 €
Thé ou Infusion	6.20 €
Vin Chaud /Grog	7.40 €

APERITIFS A PARTAGER

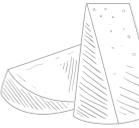


Planche de charcuterie de nos montagnes <i>Charcuterie board from our mountains</i>	19 €
Focaccia Végétarienne oignons et raclette fumée <i>Vegetarian foccacia onions and smoked raclette</i>	19 €

SPECIALITES SAVOYARDES

Soupe d'Antan à l'oignon Emulsion de Beaufort AOP, chips de lards et gressins de pain de campagne <i>Onion soup, Beaufort emulsion, bacon chips and country bread breadsticks</i>	24 €
Boîte Chaude, pommes de terre et charcuterie <i>Melted cheese, potatoes and cold meats</i>	28 €
Salade Savoyarde, pommes de terre, toasts de Tomme de Savoie, charcuterie, pickles <i>Savoyard salad, potatoes, Tomme de Savoie toasts, cold meats, pickles</i>	24 €

PLATS A PARTAGER

Pour 2 personnes / <i>For 2 people</i>	
Tartiflette et sa salade <i>Tartiflette and salad</i>	25 € /pers
Diots de la Maison Baud Accompagnement au choix : pommes de terre grenailles ou salade mixte et pickles ou légumes de saison <i>Diots of Maison Baud Side of your choice : new potatoes or mixed salad and pickles or seasonal vegetables</i>	27 € /pers

FONDUES

Minimum 2 personnes / *Minimum 2 people*



Fondue Suisse - Vacherin et Appenzeller <i>Swiss Fondue - Vacherin and Appenzeller</i>	27 € /pers
Fondue Italienne - Tomate et fromages italien <i>Italian Fondue - Tomato and Italian cheese</i>	25 € /pers
Fondue Savoyarde - Comté, Beaufort et Abondance <i>Savoyard Fondue - Comté, Beaufort and Abondance</i>	27 € /pers

ACCOMPAGNEMENTS

Pommes de terre grenailles <i>New potatoes</i>	10 €
Salade mixte et ses pickles <i>Mixed salad and pickles</i>	10 €
Légumes de saison <i>Seasonal vegetables</i>	10 €

DESSERTS

Tarte aux myrtilles du Refuge <i>Refuge blueberry pie</i>	13 €
Fondant au chocolat, cœur coulant caramel <i>Chocolate fondant, flowing caramel center</i>	13 €
Le Mont-Blanc de chez nous <i>Mont-Blanc with chestnut cream</i>	13 €
Assiette de fromages de nos montagnes <i>Plate of cheeses from our mountains</i>	13 €