

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

**9.00€**

### Tartelette des Cimes

Tarte à la courge confite au miel, espuma de bleu  
et noix fines

**8.00€**

### Œuf façon Meurette

Œuf mousseux dans une sauce au vin rouge  
avec du lard fumé et des oignons grelots

**8.00€**

### Sous la Croûte, le réconfort

Cassez la croûte feuilletée et plongez  
dans notre soupe réconfortante  
au paleron de bœuf et légumes

**M : 9.00€ / L : 17.00€**

### Poulpe en cordée

Salade de poulpe, pommes de terre, tomates  
séchées, haricots verts et vinaigrette

# La Table du Refuge

# MENU

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

## FESTIN EN TRIBU

(Pour minimum 2 personnes)

21€ / personne

### Fondue aux 3 Fromages



Fondue du Refuge aux 3 fromages  
(Abondance, Beaufort & Tomme)

Plateau de charcuterie en supplément (6€)

25€ / personne

### Côte de Bœuf à partager

Viande tendre et parfaitement cuite  
avec des pommes allumettes

Servie avec une sauce béarnaise

## LES PLATS

18.00€

### Volaille en Habit d'Automne

Volaille farcie aux champignons d'automne,  
purée de pomme de terre crémeuse  
et légumes de saison

17.00€

### Risotto Monsieur Gourmand

Un risotto crémeux à la Mornay,  
jambon à l'os et tuile croustillante

21.00€

### Mamie Dorait la Daurade

Filet de daurade doré dans une sauce au vin blanc  
et aux champignons, accompagné d'épinards  
au beurre rissolés au four et de riz pilaf

18.00€

### Le Refuge 1800

Burger avec un steak juteux de 180g, bacon  
croustillant, salade, tomates et oignons, le tout nappé  
d'une délicieuse sauce raclette

## LES DESSERTS

8.00€

### Confit du Jour

Fruit du jour confit au sirop, crémeux à la vanille  
et au chocolat blanc, biscuit génoise

7.50€

### Réconfort au Refuge

Cookie gourmand chaud avec cœur fondant au  
chocolat praliné et éclats de noisette, accompagné  
d'une glace à la vanille

7.50€

### Baba en Altitude

Savarin trempé dans un sirop de caramel,  
caramel au beurre salé et noix

8.00€

### Affogato Gourmand : Vanille, Noisette & Café

Glace à la vanille bourbon, pâte à tartiner  
aux noisettes & espresso chaud

(comme vous le préférez, café ou décaféiné)

---

## BOISSONS FRAÎCHES • (La fraîcheur des sommets)

---

<b>Eaux</b>	25 cl	50 cl	100 cl	<b>Soft</b>	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€	
<b>Jus &amp; Nectar Granini</b>			25 cl	Orangina, Ice Tea Pêche	4,00€	
Pomme, Orange, Mangue,			4,00€			
Ananas, Tomate, Citron Vert,				<b>Sirop Monin à l'eau</b>	25 cl	
Pamplemousse				Fraise, Grenadine, Menthe, Pêche,	4,50€	
				Citron, Orgeat, Spritz, Vanille		

---

## BOISSONS CHAUDES • (Fondez de plaisir...)

---

<b>Café</b>					
Expresso, Décaféiné	2,00€		Caffé Latte	4,50€	
Double Expresso	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)

---

<b>En Pression</b>	25 cl	50 cl	<b>En Bouteille</b>	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)

---

	12cl
<b>Blanc</b>	
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€
<b>Rosé</b>	
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€
<b>Rouge</b>	
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, Counoise, 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.



**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**

