



LE REFUGE

DU MATIN AU SOIR

MATIN

DU LUNDI AU VENDREDI 8H-11H30. SAMEDI, DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS 9H-15H

FORMULES

MARMOTTE VIENNOISERIE OU BAGUETTE, BEURRE ET CONFITURE MAISON 10.00
BOISSON CHAUDE ET JUS DE POMME **ou** ORANGE (1,2,3)

SAINT-BERNARD ŒUFS BROUILLES **ou** AU PLAT. AVEC **ou** SANS LARD, TRANCHE DE FROMAGE **ou** JAMBON A L'OS. 15.90
PAIN, BOISSON CHAUDE ET JUS DE POMME **ou** ORANGE (1,2,3)

HEIDI GRANOLA MAISON YAOURT **ou** BOL DE CHIA AU LAIT DE COCO, CRÈME DE MANGUE 15.90
ou PORRIDGE DU RANDONNEUR (FLOCONS D'AVOINE, GRAINES, LAIT D'AMANDE, CANNELLE)
BOISSON CHAUDE ET JUS DE POMME **ou** ORANGE (1,2,3)

A LA CARTE

CROISSANT OU PAIN AU CHOCOLAT (1,3)..... 2.90
BAGUETTE, BEURRE ET CONFITURE MAISON (1,3)..... 4.00
BOL DE CHIA, CHIA TREMPÉ AU LAIT DE COCO, CRÈME DE MANGUE ET CAJOU, FRUITS (4)..... 8.50
GRANOLA MAISON, GRANOLA AU YAOURT, FRUITS (1,3,4) 8.50
PORRIDGE DU RANDONNEUR, FLOCONS D'AVOINE, GRAINES, LAIT D'AMANDE, CANNELLE (végan) (1,4) 8.50
ŒUFS SUR LE PLAT **ou** BROUILLÉS (2,3) 8.00
SUPPLÉMENT LARD (2PC) +2.00
ŒUF A LA COQUE, MOUILLETES (1,2,4)..... 3.90
+ TRANCHES DE FROMAGE DE BREBIS (3) 4.00
+ TRANCHE DE JAMBON A L'OS 4.00
SCONE MAISON, SERVI CHAUD AVEC CONFITURE ET CRÈME FRAICHE (1,3) 1pc/2pc 5.00/9.00
GATEAU AUX POMMES DE NILO, BEAUCOUP DE POMMES, CARAMEL BEURRE SALE (1,2,3)..... 9.00

BRUNCH

SAMEDI, DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS 9H-15H

ŒUFS À LA MEDITERRANEENNE 2 ŒUFS SUR LE PLAT, FETA, OLIVES NOIRES, OIGNONS, POIVRONS (2,3)..... 12.00
TOASTS AU SAUMON FUME, ŒUFS BROUILLES, SAUMON D'ECOSSE ET AVOCAT (1,2,3,4,6,9,12)..... 17.00
TOASTS AU GUACAMOLE (végan) (1,4,6,9) 14.90
HOMEMADE PANCAKES, SIROP D'ÉRABLE (4pc) (1,2,3) 10.50
HOUMOUS DU JOUR, PAIN ET CRUDITES (végan) (4,6,7)..... petit/grand 9.00/15.00
BURRATA, PESTO AUX HERBES ET TOMATES CONFITES (végé) (3,4) 12.00

DE 12H À 15H

CROQUE-MONSIEUR, FROMAGE A RACLETTE, JAMBON A L'OS, CORNICHONS, KETCHUP (1,3,6,9)..... 11.00
CROQUETTES AUX CREVETTES, DE CHEZ DIRCK, (1,2,3,6,9,13)..... 1pc/2pc 8.50/17.00
CROQUETTES AU FROMAGE, VIEUX BRUGGE, SALADE (1,6,9,3) 1pc/2pc 7.00/14.00
DUO DE CROQUETTES (1,2,3,6,9,13)..... 2pc 15.50
BURGER REFUGE, FROMAGE A RACLETTE, OIGNONS CARAMELISES, MAYO, FRITES (1,2,3,9)..... 19.50
FRITES, MAYONNAISE A L'ESTRAGON (2,6,9) 5.80
FRITES DE PATATES DOUCES, MAYONNAISE A L'ESTRAGON (2,6,9) 6.90

INDEX DE NOS ALLERGÈNES

1 GLUTEN ET DÉRIVÉS **2** ŒUFS **3** LAIT ET PRODUITS LAITIERS **4** FRUITS À COQUES **5** ARACHIDES **6** SOJA **7** GRAINES DE SÉSAME
8 CÉLÉRI **9** MOUTARDE **10** LUPIN **11** ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES **12** POISSONS **13** CRUSTACÉS **14** MOLLUSQUES

TOUS NOS PRIX SONT EN €, SERVICE ET TVA INCLUS

MIDI

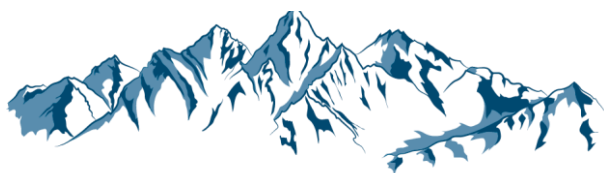
DU LUNDI AU VENDREDI 12H-15H

PLATS DU JOUR, VIANDE/ VEGE/ TARTINE/ SOUPE (POISSON JEUDI & VENDREDI)	VOIR TABLEAU
CROQUETTES AUX CREVETTES, DE CHEZ DIRCK, SALADE (1,3,6,9,13)	1pc/2pc 8.50/17.00
CROQUETTES AU FROMAGE, VIEUX BRUGGE, SALADE (1,3,6,9)	1pc/2pc 7.00/14.00
BURGER REFUGE, BOEUF, FROMAGE A RACLETTE, OIGNONS CARAMELISES, MAYO, FRITES, SALADE (1,2,3,9).....	19.50
BURGER LEILA, LE BURGER REFUGE SANS PAIN SANS FRITES MAIS AVEC PLUS DE SALADE (2,3,6,9)	16.00
CROQUE-MONSIEUR, FROMAGE À RACLETTE, JAMBON A LOS, CORNICHONS, KETCHUP, SALADE (1,3,6,9)	11.00
HOUMOUS DU JOUR, PAIN ET CRUDITES (végan) (4,7).....	petit/grand 9.00/15.00
BURRATA, PESTO AUX HERBES ET TOMATES CONFITES (végé) (3,4)	12.00
FRITES, MAYONNAISE A L'ESTRAGON (2,6,9)	5.80
FRITES DE PATATES DOUCES, MAYONNAISE A L'ESTRAGON (2,6,9).....	6.90
PETIT BOLO, POUR LES ENFANTS (3)	8.00

DESSERTS ET GOÛTERS

12H-22H30

GATEAU AUX POMMES DE NILO, BEAUCOUP DE POMMES, CAMEL BEURRE SALÉ (1,2,3).....	9.00
FONDANT AU CHOCOLAT, SERVI CHAUD (1,2,3).....	9.00
+ BOULE DE GLACE.....	2.90
TIRAMISU AU SPECULOOS (1,2,3,6).....	9.00
CRÈME BRULEE, VANILLE, ZESTES D'ORANGE (2,3).....	9.00
CRUMBLE CITRON, LEMON CURD, CRUMBLE, MERINGUE (sans gluten) (2,3)	9.00
SCONES MAISON, SERVI CHAUD AVEC CONFITURE ET CRÈME FRAICHE (1,3)	1pc/2pc 5.00/9.00
GLACES ARTISANALES, VOIR LE TABLEAU DES SAVEURS (2,3)	1boule/2boules 3.50/6.00
CUPCAKE DE CHEZ LILICUP, VOIR LE TABLEAU DES SAVEURS (1,2,3,4)	6.00



☎ CAFE LE REFUGE 📍 Marmotte

INDEX DE NOS ALLERGÈNES

1 GLUTEN ET DÉRIVÉS 2 ŒUFS 3 LAIT ET PRODUITS LAITIERS 4 FRUITS À COQUES 5 ARACHIDES 6 SOJA 7 GRAINES DE SÉSAME
8 CÉLÉRI 9 MOUTARDE 10 LUPIN 11 ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES 12 POISSONS 13 CRUSTACÉS 14 MOLLUSQUES

TOUS NOS PRIX SONT EN €, SERVICE ET TVA INCLUS

SOIR

À GRIGNOTER À PARTIR DE 15H JUSQU'À 22H

PIMIENTOS DE PADRÓN.....	9.00
CRÈME DE FETA ET PISTACHE, TOASTS (1.2.3)	12.00
OLIVES NOIRES.....	3.00
SAUCISSON D'Auvergne	demi/entier 6.00 /11.00
HOUMOUS DU JOUR, PAIN ET CRUDITES (végan) (4,7)	petit / grand 9.00/15.00
BURRATA, PESTO AUX HERBES ET TOMATES CONFITES (végé) (3,4)	12.00
PLANCHE DE FROMAGES, DE CHEZ JULIEN HAZARD (3).....	15.50
PLANCHE MIXTE, FROMAGES ET CHARCUTERIE (3)	17.50
ASSIETTE DE VIANDE DES GRISONS.....	12.00
CROQUE-MONSIEUR, FROMAGE à RACLETTE, JAMBON A L'OS, CORNICHONS, KETCHUP, SALADE (1,3,6,9)	11.00
PETITS CALAMARS FRITS, SAUCE TARTARE MAISON (3).....	14.00
CROQUETTES AUX CREVETTES, DE CHEZ DIRCK, SALADE (1,3,6,9,13).....	1pc/2pc 8.50/17.00
CROQUETTES AU FROMAGE, AU VIEUX BRUGGE, SALADE (1,3,6,9)	1pc/2pc 7.00/14.00
DUO DE CROQUETTES (1,3,6,9,13)	2pc 15.50
FRITES DE PATATES DOUCES, MAYONNAISE A L'ESTRAGON (1,2,6,9)	6.90
FRITES, MAYONNAISE MAISON A L'ESTRAGON (2,6,9)	5.80

DE 18H A 22H (VENDREDI ET SAMEDI 22H30)

SUGGESTION	voir tableau
BURGER REFUGE, BŒUF, FROMAGE A RACLETTE, OIGNONS CARAMELISES, MAYO, FRITES, SALADE (1,2,3,6,7,9)	22.00
BURGER VÉGÉ, BURGER D'HARICOTS ROUGES, PICKLES D'OIGNONS, MAYO VEGAN, FRITES (6,7,9)	21.00
BURGER POULET CROUSTILLANT, CHEDDAR, AVOCAT-MAYO, PICKLES, FRITES, SALADE (1.2.3.6.7.9)	22.00
BURGER LEILA, LE BURGER REFUGE SANS PAIN SANS FRITES MAIS AVEC PLUS DE SALADE (2,3,6,9).....	18.00
PARMIGIANA, SCAMORZA FUMÉE, TOMATE, BASILIC (végé) (3)	21.00
SALADE GRECQUE, (3.9).....	16.00
SAUMON MI-CUIT, PESTO AUX HERBES, RIZ NOIR, LÉGUMES DE SAISON (1.3.4.12).....	25.00
FILET PUR, PUR BŒUF IRLANDAIS 220GR, FRITES, SALADE, SAUCE POIVRE (2,6,9)	31.50
TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE, TOMATES SÉCHÉES, CÂPRES, PARMESAN, BASILIC, FRITES (2.3.4,9)	24.00
MEZZE, PADRON, HOUMOUS, CRÈME DE FETA, OLIVES, SALADE (végé) (1.3.4.6.7)	19.00
SPAGHETTI BOLO PORC-BŒUF (1.3)	12.00
MILLE-FEUILLE DE LEGUMES, SAUCE CURCUMA (végan) (4,7)	18.00
LEGUMES ROTIS, SAUCE TAHINI (végan) (7)	9.00
SALADE DE SAISON (végan)	7.00

POUR LES ENFANTS

SPAGHETTI BOLO PORC-BŒUF, FROMAGE RÂPÉ (1.3)	8.00
--	------

INDEX DE NOS ALLERGÈNES

1 GLUTEN ET DÉRIVÉS 2 ŒUFS 3 LAIT ET PRODUITS LAITIERS 4 FRUITS À COQUES 5 ARACHIDES 6 SOJA 7 GRAINES DE SÉSAME
8 CÉLÉRI 9 MOUTARDE 10 LUPIN 11 ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES 12 POISSONS 13 CRUSTACÉS 14 MOLLUSQUES

TOUS NOS PRIX SONT EN €, SERVICE ET TVA INCLUS

BOISSONS

CAFE

LONG BLACK	2.90
ESPRESSO.....	2.90
ESPRESSO MACCHIATO.....	3.30
CORTADO	4.00
MACCHIATONE.....	4.00
CAPPUCCINO.....	4.10
LATTE	4.30
FLAT WHITE	4.50
CAFE FRAPPE.....	4.80

EXTRA SHOT	+0.50
SIROPS VANILLE OU NOISETTE	+0.50
LAIT SOJA, AMANDE, AVOINE, COCO	+0.50
DECA	+0.30

THE ET INFUSION

LA THÉIÈRE	5.00
NOIR: EARL GREY, BREAKFAST	
VERT: GENMAÏCHA, SENCHA, JASMIN, MENTHE, CERISE JASMIN	
INFUSION : ROOIBOS, MENTHE-VERVEINE, CAMOMILLE, VERVEINE	

BOISSONS CHAUDES

CHAI LATTE	4.80
JUS DE POMME CHAUD, CANNELLE, GINGEMBRE	4.80
CHOCOLAT CHAUD	4.80

BOISSONS FROIDES

LIMONADE MAISON	4.60
THE GLACE MAISON	4.60
HIBISCUS BASILIC GLACE MAISON.....	4.60
JUS D'ORANGE FRAIS	4.60
JUS DE CITRON FRAIS	4.60
CITRON GRENADINE	4.60
JUS DE POMME BIO	4.20
POMME QUI PIQUE	4.10
JUS POMME-CERISE PAJOTTENLANDER	3.60
MOCKTAIL MAISON	7.80
GINGER BEER, JUS DE POMME, JUS DE CITRON	
FRITZ KOLA	3.70
FRITZ KOLA ZERO	3.70
FRITZ ORANGE	3.70
TONIC FEVER TREE	4.10
GINGER BEER FEVER TREE	4.80
KOMBUCHA MANI – HIBISCUS FRAMBOISE.....	5.00

EAU PLATE	50CL/1L 2.90/4.60
EAU PETILLANTE.....	50CL/1L 2.90/4.60

BIÈRES AU FUT

JUPILER 5,2°	0,33CL/0.5L 3.50/5.00
ZINNEBIR 5,8°	0.25/0,33CL 4.10/4.60
JAMBE DE BOIS 8°	0.25/0,33CL 4.30/4.80

BIÈRES EN BOUTEILLES

SILLY BLANCHE 5°.....	4.80
JUNGLE JOY 5,9°	5.70
DELTA IPA 6°.....	5.70
TRIPLE WESTMALLE 9,5°.....	5.70
TRIPLE KARMELIET 8,4°	5.70
CHOUFFE 8°	5.70
PAIX DIEUX 10°	5.70
CHIMAY BLEUE 9°	5.70
ORVAL 6,2°.....	6.30
DUVEL 8,5°.....	5.70
KRIEK BOON (37,5CL) 4°.....	7.40
LANTERNE 5°	6.30
THEOREME DE L'EMPEREUR 5,4°	6.30
TROTTINETTE 0,4°.....	5.70

APÉRITIFS ET ALCOOLS

SPRITZ (APEROL OU CAMPARI)	8.40
HUGO SPRITZ, FLEUR DE SUREAU, CAVA.....	10.00
LILLET TONIC	8.40
CIDRE GALIPETTE	5.80
RICARD.....	6.00
GIN TONIC BELGIN	11.00
MULE (MOSCOW, LONDON OU JAMAÏCAN).....	12.00
RHUM-COLA PLANTATION	12.00
VODKA&SOFT PARTISAN	12.00
NEGRONI	12.70
RHUM BLANC PLANTATION	9.00
RHUM BRUN PLANTATION.....	9.00
BOURBON BULLEIT	9.00
LAGAVULIN	13.20
TALISKER.....	11.60
LAPHROAG.....	12.60
BELGIAN OWL	13.70
NIKKA - BLENDED.....	9.00
IRISH ET ITALIAN COFFEE.....	12.00

DIGESTIFS ET LIQUEURS

AMARETTO	6.30
COINTREAU	6.30
POIRE WILLIAM - CAZOTTE	12.60
REINE CLAUDE - CAZOTTE	12.60
ELIXIR DES MOINES.....	7.40
GENEPI DES ALPES	6.40
GRAPPA	8.50
CALVADOS VSOP 6 ANS	8.7

INDEX DE NOS ALLERGÈNES

1 GLUTEN ET DÉRIVÉS 2 ŒUFS 3 LAIT ET PRODUITS LAITIERS 4 FRUITS À COQUES 5 ARACHIDES 6 SOJA 7 GRAINES DE SÉSAME
8 CÉLÉRI 9 MOUTARDE 10 LUPIN 11 ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES 12 POISSONS 13 CRUSTACÉS 14 MOLLUSQUES

TOUS NOS PRIX SONT EN €, SERVICE ET TVA INCLUS

LES VINS

BLANC



TETE BLANCHE 5€ / 18€ / -
Sauvignon, Chenin / Touraine, Loire - Aromatique, fruité et facile à boire, la cuvée pour lancer l'apéro !

LES CHENES.....6€ / 22€ / 28€
Sauvignon / Touraine, Loire - Un joli blanc de Loire, sec, ciselé et salin.

LES CHASSIEUX..... 6.5€ / 24€ / 30€
Viognier, Marsanne / Côtes Du Rhône - Rond, fruité et gourmand.

BOURGOGNE GALERNE 8€ / 30€ / 42€
Chardonnay / Bourgogne, Vezelay – Un vin minéral et floral avec une jolie rondeur. Toujours avec un glaçon pour Leila.

SANCERRE BLANC..... 58€
Sauvignon / Sancerre – Pureté et élégance. Un grand blanc de gastronomie, tout en minéralité avec une pointe d'agrumes.

ROSÉ

LA SURPRISE 6€ / 22€ / 28€
Grolleau, Gamay / Loire - Un rosé léger et fruité avec une belle fraîcheur, la star des terrasses !

ORANGE

GIANDON 7€ / 26€ / 34€
Malvasia / Emilie Romagne - Des raisins blancs macérés sur peaux, ça donne un vin orange ! Le vin préféré de Jules.

BULLES

TETE NAT'..... 7€ / - / 34
Sémillon, Sauvignon / Vouvray, Loire - Une bulle jubilatoire, délicatement fruité et florale. Parfait pour fêter n'importe quelle occasion.

CHAMPAGNE GRAINS DE « CELLES » 65€
Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Noir / Champagne - Élégant et vineux, un champagne de vigneron

ROUGE



TETE RED..... 5€ / 18€ / -
Merlot, Grolleau / Touraine, Loire – Le p'tit rouge léger de l'apéro, à boire à grosses rasades !

CUISINE DE MA MERE..... 6.5€ / 24€ / 30€
Merlot, Syrah, Braucol et Duras / Sud-Ouest – Le p'tit rouge de tous les jours ! Fruité et équilibré, il ravit tous les palais.

CHATEAU CAMBON 7€ / 26€ / 34€
Gamay / Beaujolais – Un vin léger, friand et juteux, pur concentré de fruits !

LES MOLIÈRES..... 7€ / 26€ / 34€
Syrah, Grenache - Côtes Du Rhône – Un vin puissant et tanique aux dominances de fruits rouges et d'épices

GABARE..... 8.5€ / 32€ / 45€
Cabernet franc / Chinon - Un Chinon souple, suave et charmeur. C'est dingue !

BOURGOGNE GARANCE..... 9€ / 34€ / 48€
Pinot Noir / Bourgogne - Un rouge élégant, avec une texture velours et des petits fruits rouges croquants.

HAUT-MEDOC JAUGEYRON 58€
Cabernet sauvignon, Merlot, Petit Verdot / Haut Medoc – Un joli vin tanique et structuré, avec une concentration fruits noirs et de fruits des bois.