

LE REFUGE

DU MATIN AU SOIR

MATIN

DU LUNDI AU VENDREDI 8H-11H30. SAMEDI, DIMANCHE ET JOURS FERIES 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 ET FRUITS **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, CONFITURE MAISON (1,3) 4.00
BOL DE CHIA CHIA TREMPE AU LAIT DE COCO, CRÈME DE MANGUE ET CAJOU, FRUITS (4) 8.50
GRANOLA MAISON YAOURT, FRUITS (1,3,4) 8.50
PORRIDGE DU RANDONNEUR FLOCONS D'AVOINE, GRAINES, LAIT D'AMANDE & COCO, CANNELLE (végan) (1,4) 8.50
ŒUFS SUR LE PLAT OU BROUILLÉS (2,3) 8.00
SUPPLEMENT LARD (2 pièces) ..... +2.00
ŒUF A LA COQUE MOUILLETTES (1,2,4) 3.90
+ TRANCHES DE FROMAGE DE BREBIS (3) 4.00
+ TRANCHE DE JAMBON A L'OS 4.00
SCONES MAISON SERVI CHAUD AVEC CONFITURE ET CRÈME FRAICHE (1,3) ..... 1 pièce 2 pièces 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 FERIÉS 9H-15H

ŒUFS À LA MEDITERRANEENNE 2 OEUFS SUR LE PLAT, FETA, OLIVES NOIRES, OIGNONS, POIVRONS (2,3) 12.00
TOAST AU SAUMON FUME ŒUFS BROUILLES, SAUMON D'ECOSSE ET GUACAMOLE, SALADE (1,2,3,4,6,9,12) 18.00
TOAST AU GUACAMOLE (végan) (1,4,6,9) 14.90
HOMEMADE PANCAKES SIROP D'ÉRABLE (4pc) (1,2,3) 10.50
HOUMOUS PAIN ET CRUDITES (végan) (4,6,7) ..... petit/grand 9.00/15.00
BURRATA PESTO AUX HERBES ET TOMATES CONFITES, PAIN (végé) (3,4) 12.00

DE 12H À 15H

CROQUE-MONSIEUR FROMAGE A RACLETTE, JAMBON A L'OS, CORNICHONS, KETCHUP, SALADE (1,3,6,9) 12.00
CROQUETTES AUX CREVETTES DE CHEZ DIRCK, SALADE (1,2,3,6,9,13) ..... 1 pièce 2 pièces 8.50/17.00
CROQUETTES AU FROMAGE VIEUX BRUGGE, SALADE (1,6,9,3) ..... 1 pièce 2 pièces 7.00/14.00
DUO DE CROQUETTES SALADE (1,2,3,6,9,13) ..... 2 pièces 15.50
BURGER REFUGE BOEUF, FROMAGE A RACLETTE, OIGNONS CRU & CARAMELISES, CORNICHONS, MAYO, FRITES (1,2,3,9) 22.00
BURGER LEILA LE BURGER REFUGE SANS PAIN SANS FRITES MAIS AVEC PLUS DE SALADE (2,3,9) 18.00
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 (1.3) 8.00

INDEX DE NOS ALLERGÈNES

1 GLUTEN ET DÉRIVÉS **2** ŒUFS **3** LAIT ET PRODUITS LAITIER **4** FRUITS À COQUES **5** ARACHIDES **6** SOJA **7** GRAINES DE SÉSAME
8 CÉLERI **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 (POISSON LES JEUDI & VENDREDI) ..... Voir tableau
TOUS LES JOURS : UN PLAT DU JOUR, UN PLAT VEGETARIEN, UNE TARTINE-SALADE ET UNE SOUPE
CROQUETTES AUX CREVETTES DE CHEZ DIRCK, SALADE (1,3,6,9,13) ..... 1 pièce 2 pièces 8.50/17.00
CROQUETTES AU FROMAGE VIEUX BRUGGE, SALADE (1,3,6,9) ..... 1 pièce 2 pièces 7.00/14.00
BURGER REFUGE BŒUF, FROMAGE A RACLETTE, OIGNONS CARAMELISES & CRUS, MAYO, FRITES, SALADE (1,2,3,7,9)..... 22.00
BURGER LEILA LE BURGER REFUGE SANS PAIN SANS FRITES MAIS AVEC PLUS DE SALADE (2,3,9)..... 18.00
CROQUE-MONSIEUR FROMAGE À RACLETTE, JAMBON A L'OS, CORNICHONS, KETCHUP, SALADE (1,3,6,9) 11.00
HOUMOUS 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 (1.3) 8.00

DESSERTS ET GOÛTERS

12H-22H30

GATEAU AUX POMMES DE NILO BEAUCOUP DE POMMES, CARAMEL BEURRE SALÉ (1,2,3) 9.00
FONDANT AU CHOCOLAT SERVI CHAUD (1,2,3) 9.00
+ BOULE DE GLACE VANILLE 2.90
TIRAMISU AU SPECULOOS (1,2,3,6)..... 9.00
CRÈME BRULÉE À LA VANILLE (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) ..... 1 pièce 2 pièces 5.00/9.00
GLACES ARTISANALES VOIR LE TABLEAU DES SAVEURS (2,3)..... 1 boule / 2 boules 3.50/6.00
CUPCAKES 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 LAITIER **4** FRUITS À COQUES **5** ARACHIDES **6** SOJA **7** GRAINES DE SÉSAME
8 CÉLERI **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'A 22H

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

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

SUGGESTION PLAT DE SAISON 18.00
BURGER REFUGE BŒUF, FROMAGE A RACLETTE, OIGNONS CARAMELISES & CRUS, MAYO, FRITES, SALADE (1,2,3,7,9) 22.00
BURGER VÉGÉ BURGER D'HARICOTS ROUGES, PICKLES D'OIGNONS, MAYO VEGAN, FRITES, SALADE (3.7.9) 21.00
BURGER LEILA LE BURGER REFUGE SANS PAIN SANS FRITES MAIS AVEC PLUS DE SALADE (2,3,9) 18.00
BURGER SAVOYARD BOEUF, REBLOCHON, LARD, MAYO, CORNICHON, OIGNONS, FRITES, SALADE (1,2,3,7) 23.00
BOUDIN NOIR COMPOTE POMME RUBHARBE, CROQUETTE DE POMME DE TERRE (1,2,3,11) 21.00
STOEMP SAUCISSES STOEMP CAROTTES ET POIREAUX, SAUCE ESTRAGON (1,3,8,11). 1 pièce 2 pièces 18.00/21.00
GRATIN D'EPINARDS VIANDE HACHEE DE BŒUF, PUREE, FROMAGE GRATINE (1.2.3.7.9) 21.00
STEAK DE BOEUF SAUCE MAISON, POIVRE OU BEARNAISE, FRITE, SALADE (1.2.3.9) 26.00
ENTRECOTE HOLSTEIN 300G SAUCE MAISON, POIVRE OU BEARNAISE, FRITES, SALADE (1.2.3.9) 31.00
RISOTTO AUX CHAMPIGNONS DES BOIS TALEGGIO ET PARMESAN, NOISETTE TORREFIÉS (3,4) 20.00
SALADE DE CHÈVRE CROQUETTES DE CHÈVRE, NOIX, POMME, MIEL THYM (1,2,3,4) 19.00
MILLE-FEUILLE DE LEGUMES DE SAISON SAUCE AU CURCUMA ET POIS-CHICHE ROTIS (6) 18.00
GRAVLAX DE SAUMON À LA BETTERAVE SAUCE ANETH, MOUTARDE, MIEL, TOASTS (9,12) 21.00
FONDUE SUISSE GRUYERE-VACHERIN DE CHEZ JULIEN HAZARD (3) ..... min 2 pers. 23.00/pers
FONDUE DES COLLINES PIMENT D'ESPELETTE, JEUNES OIGNONS, SERVI AVEC POMMES (3) min 2 pers. 23.00/pers
+ ASSIETTE DE VIANDE DES GRISONS 15.00
+ SALADE COMPOSÉE (végan) (7.9) 7.00
SPAGHETTI BOLO PORC-BŒUF (1.3) 12.00
SPAGHETTI ENFANT PORC-BŒUF (1.3) 8.00

INDEX DE NOS ALLERGÈNES

1 GLUTEN ET DÉRIVÉS **2** ŒUFS **3** LAIT ET PRODUITS LAITIER **4** FRUITS À COQUES **5** ARACHIDES **6** SOJA **7** GRAINES DE SÉSAME
8 CÉLERI **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
CAFÉ FRAPPÉ 4.80

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

THE ET INFUSION

LA THÉIÈRE 5.00

NOIR: EARL GREY, BREAKFAST, THÉ CHAÎ

VERT: GENMAÏCHA, SENCHA, JASMIN, MENTHE, ROSE-LITCHEE

INFUSION : ROOIBOS, MENTHE-VERVEINE, CAMOMILLE, VERVEINE, APRES L'ECOLE (FRUITS SECHES)

BOISSONS CHAUDES

CHAÏ LATTE 4.80
GOLDEN LATTE AU LAIT DE COCO 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 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
MOCKTAIL MAISON 7.80
GINGER BEER, JUS DE POMME, JUS DE CITRON
ROMAN COLA 3.70
ROMAN COLA ZERO 3.70
ROMAN ORANGE 3.70
TONIC FEVER TREE 4.10
GINGER BEER FEVER TREE 4.80
KOMBUCHA SMILE – 5.20
FRAISE FRAMBOISE **OU** CITRON VERT VERVEINE

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
SURRÉALISTE 5.6° 6.30
THEOREME DE L'EMPEREUR 5,4° 7.80
TROTTINETTE 0,4°..... 5.70
CIDRE GALIPETTE 4,5° 7.80

APÉRITIFS ET ALCOOLS

SPRITZ (APEROL OU CAMPARI) 8.40
HUGO SPRITZ, FLEUR DE SUREAU, CAVA..... 10.00
LILLET TONIC 8.40
RICARD..... 6.00
GIN TONIC 11.00
MULE (MOSCOW, LONDON OU JAMAÏCAN)..... 12.00
RHUM-COLA..... 12.00
VODKA&SOFT..... 12.00
NEGRONI 12.70
RHUM BLANC 9.00
RHUM BRUN..... 9.00
BOURBON BULLEIT 9.00
TALISKER..... 11.60
LAPHROAG..... 12.60
LAGAVULIN 14.60
BELGIAN OWL 13.70
NIKKA - BLENDED..... 12.00
IRISH ET ITALIAN COFFEE..... 12.00

DIGESTIFS ET LIQUEURS

GENEPI DES ALPES 6.40
GRAPPA 8.50
COINTREAU 6.30
CHARTREUSE 12.00
AMOURETTO 12.50
POIRE WILLIAM - CAZOTTE 12.60
REINE CLAUDE - CAZOTTE 12.60
ELIXIR DES MOINES..... 7.40
CALVADOS VSOP 6 ANS 8.70

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..... 7.5€ / 27€ / 38€
Sauvignon / Touraine, Loire - Un joli blanc de Loire, sec, ciselé et salin.

LES CHASSIEUX..... *6.5€ / 24€ / 33€*
Viognier, Marsanne / Côtes Du Rhône - Rond, fruité et gourmand.

BOURGOGNE GALERNE ..... 10€ / 38€ / 53€
Chardonnay / Bourgogne, Vezelay – Un vin minéral et floral avec une jolie rondeur. Toujours avec un glaçon pour Leila.

SANCERRE BLANC..... *65€*
Sauvignon / Sancerre – Pureté et élégance. Un grand blanc de gastronomie, tout en minéralité avec une pointe d'agrume.

ROSE

LA SURPRISE ..... 7€ / 25€ / 34€
Groleau, Gamay / Loire - Un rosé léger et fruité avec une belle fraicheur, la star des terrasses !

ORANGE

GIANDON ..... 8.5€ / 30€ / 41€
Malvasia / Emilie Romagne - Des raisins blancs macérés sur peaux, ça donne un vin orange ! Le vin préféré de Jules.

BULLES

TETE NAT'..... 7.5€ / - / 38€
Sémillon, Sauvignon / Vouvray, Loire - Une bulle jubilatoire, délicatement fruité et florale. Parfait pour fêter n'importe quelle occasion.

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.

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

CHATEAU CAMBON ..... 48€
Gamay / Beaujolais – Un vin léger, friand et juteux, pur concentré de fruits !

GABARE..... 55€
Cabernet franc / Chinon - Un Chinon souple, suave et charmeur. C'est dingue !

BOURGOGNE GARANCE..... 58€
Pinot Noir / Bourgogne - Un rouge élégant, avec une texture velours et des petits fruits rouges croquants.

INDEX DE NOS ALLERGÈNES

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

TOUS NOS PRIX SONT EN €, SERVICE ET TVA INCLUS