



The craic

== REFUGE GOURMAND ==

GAÏA

Le mot grec ancien γαῖα / *gaîa* signifiant « terre ».
Cette carte est réalisée en prenant soin de notre terre et de notre environnement. Nous nous efforçons de travailler dès que cela est possible à partir de produits locaux en circuit court pour mettre en valeur les savoir-faire de nos artisans et producteurs,

What's the craic ?

(n.) " Craic" (/kraek / KARK) C'est l'envie à l'irlandaise de profiter et de partager sans prétexte, dans un lieu qui nous détend, où l'on sent bien et où l'on se divertit. Plus qu'une expression ou un concept, c'est un mode de vie ! C'est passer de bons moments ensemble. The Craic c'est du fun, de la fête, de la musique, de la joie. C'est faire d'un moment une célébration. C'est un terme qui revient régulièrement, et qui manifeste le besoin de se détacher des contraintes du quotidien pour s'évader le temps d'un instant...**Be Craic**

Notre chef !

Je prends en considération la démocratisation culturelle qui amène une richesse particulière dans la gastronomie. Je pose mon petit grain de sable en apportant mon bagage professionnel de la cuisine française qui m'a accueilli jusqu'à maintenant et un air de la cuisine d'Amérique du Sud.

Hector Crespo

Chef de cuisine

Célébrer, partager, déguster, trinquer

A PARTAGER À L'APÉRO

De 14h00 à 22h00

Carrousel 12 €

6 nems au Reblochon faits maison servis avec un assortiment de sauces: tapenade, confiture d'oignons aux épices douces, guacamole, mayonnaise aux herbes

Planche The Craic 15 €

Au choix: charcuterie ou fromage ou mixte

Assortiment de charcuterie de la maison Baud et fromages AOP de nos régions, confiture d'oignons aux épices douces, tapenade, cornichons et beurre

Planche Refuge 36 €

Terrine de porc aux myrtilles, assortiment de fromages et charcuteries de nos régions, tapenade, confiture d'oignons aux épices douces, truite fumée, cornichons, beurre

Room service supplément 10%

NOS CLUB SANDWICHS

De 14h00 à 22h00

Le Tavaillon* 12 €

Pulled porc (effiloché de porc confit)

Pulled chicken (émincé de poulet)

Rillettes de poisson

4 garnitures au choix :

Salade

Tapenade

Confiture d'oignons aux épices douces

Guacamole

Mayonnaise aux herbes

Cornichons

Oignons frits

Les Traditions 10 €

Abondance

ou jambon au torchon de la Maison Baud

ou mixte

* Tavaillon : ancien patois de la haute Savoie : une tuile en bois de 40 par 15 cm

Room service supplément 10%

Célébrer, partager, déguster, trinquer

ENTRÉES

Velouté du jour 7 €

Selon la météo



Salade Corti* d'hiver 8 €

Endives, poires, bleu d'Auvergne, 

vinaigrette au yuzu et sésame grillé, sauce soja sucrée et jus d'orange

Gratin de ravioles 9€

Gratin de ravioles, confiture d'oignons aux épices douces, crème fraîche et fines tranches de magret de canard fumé



Salade du dauphiné 14€

Sucrine, croustillant de chèvre, ravioles, noix et vinaigrette au miel de cacao

Poké du lac 15€

Riz blanc japonais cuit à la vapeur avec vinaigre de riz, concombre, avocat, mangue, truite fraîche en cubes, choux rouge à la vinaigrette, algues wakamé, laquage oriental, noix de cajou

Option végétarienne: 12€

* Corti : ancien patois du jardin
Room service supplément 10%

PLATS

Blanquette végétarienne 14€

Cuisinée à base de vin blanc, bouillon de légumes, assortiment de légumes du jour, accompagné de riz vénéré

Coquillettes à la florentine 16€

Coquillettes Alpina, crème aux épinards et à l'ail, fromage de chèvre

Le Mijoté 19€

Civet de veau, sauce vin rouge et chocolat noir, servi avec du riz basmati et légumes de saison

Burger 22€

Black bun, steak haché 120g, tomates, oignons frits, cheddar, salade, confiture d'oignons aux épices douces, cornichons, servi avec de la sucrose, des frites et une sauce maison au choix

Room service supplément 10%

Célébrer, partager, déguster, trinquer

PLATS

VIANDES ET POISSON

Filet de truite grillé à la plancha **22€**

Suprême de poulet label rouge **21€**

Carré d'agneau rosé rôti au four **27€**

Côte de porc fumé et rôti **22€**

Diot fumé **16€**

Entrecôte d'Argentine **300g 36€**

Côte de bœuf à partager (ou pas) **79€**

Tomahawk Angus 850g, grillé à la plancha

Sauces maisons

Froides :

- Mayonnaise aux herbes
- Sauce vierge aux fleurs d'hiver

Chaudes :

- Moutarde à l'ancienne, miel d'érable
- Myrtille
- Smoked barbecue à la badiane
- Jus de cuisson au chocolat noir d'Équateur

Accompagnements

- Frites
- Riz
- Coquillettes
- Purée de pommes de terre
- Salade sucrine
- Légumes de saison

Room service supplément 10%

Célébrer, partager, déguster, trinquer

GOURMANDISES

Café gourmand 10€

Moelleux aux pommes et potimarron 7€

Sauce caramel au beurre salé

Pain perdu 8€

Traditionnelle brioche façon pain perdu, sauce caramel au
beurre salée, glace vanille

Tiramisu crème de marron 9 €

Spéculos concassés, crème mascarpone montée à la crème de
marron

Manelove 12 €

Éclats de feuillantine, crème montée à la mascarpone et à la
vanille de Madagascar, coulis de fruits de la passion, physalis,
mangue râpée,
servi avec un shooter de rhum arrangé

Glace deux boules 6€

Au choix:

Glaces: vanille, chocolat, pistache, yaourt myrtille, caramel
beurre salé.

Sorbets: citron, fraise

Room service supplément 10%