

La Carte du MezTiva

Entrées

VELOUTÉ DE SAISON 

HOUMOUS À LA COURGE  

Galette de blé, coriandre, huile de noisette

SALADE DE CHÈVRE CHAUD 

Chèvre du Mont-Saxonnex, pickles d'oignons rouges, noix, lardons au miel et mayonnaise ail & miel

RAVIOLE DE LANGOUSTINE

Langoustine & noix de cajou, bisque de langoustine

OEUF FLORENTINE  

Epinards au beurre, œuf mollet & béchamel, Beaufort gratiné, tuile de parmesan

FOIE GRAS PASSION

Gelée passion, petite salade & vinaigrette passion

Plats

14€ CANETTE SAUCE SANGRIA 

Polenta au Beaufort, légumes de saison

12€

LARD CONFIT 24 HEURES

Gratin de gnocchi, sauce aux oignons confits & légumes

22€

PIÈCE DU BOUCHER

Pommes de terre grenaille, champignons en croûte d'herbe, légumes de saison
Sauce au choix : Aioli - Poivre - Crème de Reblochon

16€

PÊCHE DU MOMENT

Risotto croustillant & légumes, sauce au choix : Roussette de Savoie - Crème de morilles - Grenobloise

14€

LE MEZTIVA BURGER 

Pain, steak haché, tomates confites, concombres marinés, rôsti maison, Raclette, sauce moutarde & frites maison

16€

TARTIFLETTE 

Lardons, Reblochon, pommes de terre, crème, vin blanc & salade

24€

BLANQUETTE DE LÉGUMES 

Céleri branche, céleri-rave, carottes, champignons de Paris, navets, poireaux, pommes de terre grenailles

20€

GRATIN DE PENNE À L'ANCIENNE 

24€

 Produits locaux  Plat végétarien  Vegan

Liste des allergènes disponible sur demande
Prix nets service compris

26€

25€

32€

28€

26€

24€

20€

24€

Menu

Entrée & Plat & Dessert au choix - 46€

Entrées

Velouté
Foie gras passion
Œuf Florentine

Plats

Canette
Pêche du moment
Gratin de penne

Desserts

Mousse gourmande
Flan pâtissier
Carpaccio d'ananas

28€

26€

24€

20€

24€

Desserts maison

FLAN PÂTISSIER À LA VANILLE

Gel vanille et noisettes torréfiées

10€

LA MOUSSE GOURMANDE DU REFUGE

L'incontournable mousse au chocolat maison

10€

TARTE FINE AUX POMMES

Glace vanille, crème montée, & caramel beurre salé

12€

ENTREMET CITRON

Crumble sablé breton, crémeux citron & meringue italienne

12€

CARPACCIO D'ANANAS

Glace noix de coco & shooter Piña Colada

10€

Origine des viandes : FR / UE

Tous nos produits sont faits maison et élaborés sur place, à l'exception de nos pains burger.

Kids Menu

Au choix : Plat, dessert et boisson*

16€

Plats

Coquillettes jambon, Beaufort**
Poisson du moment
Steak haché de Limousine
Tenders de poulet
Nuggets de poisson

Desserts

L'eskimau du Refuge
Le Mezzi'Cookie
La Madeleine garnie






Meztiva Menu

Starters

- SEASONAL SOUP 
- SQUASH HUMMUS  
Buckwheat galette, coriander, hazelnut oil
- HOT GOAT CHEESE SALAD 
Mont-Saxonnex goat cheese, pickled red onions, walnuts, honey-glazed bacon, and garlic & honey mayonnaise
- LANGOUSTINE RAVIOLI
Langoustine & cashews, langoustine bisque
- FLORENTINE EGG  
Spinach in butter, soft-boiled egg & béchamel, gratinated Beaufort cheese, parmesan tuile
- PASSION FRUIT FOIE GRAS
Passion fruit jelly, small salad & passion fruit vinaigrette

Main courses

- 14€ DUCK WITH SANGRIA SAUCE 
Polenta with Beaufort cheese, seasonal vegetables
- 12€ 24-HOUR CONFIT PORK BELLY
Gnocchi gratin, caramelized onion sauce & seasonal vegetables
- 22€ BUTCHER'S CUT
New potatoes, herb-crusted mushrooms, seasonal vegetables, choice of sauce:
Aioli - Pepper - Reblochon cream
- 16€ FISH OF THE DAY
Crispy risotto & vegetables, choice of sauce :
Roussette de Savoie - Grenobloise - Morels Cream
- 14€ MEZTIVA BURGER 
Minced beef, confit tomatoes, marinated cucumbers, rösti, raclette cheese, whole grain mustard sauce homemade fries
- 28€ TARTIFLETTE 
Bacon, potatoes, white wine cream & Reblochon cheese
- 26€ VEGETABLE BLANQUETTE 
Celery stalk, celeriac, carrots, button mushrooms, turnips, leeks, baby potatoes
- 20€ TRADITIONAL PENNE GRATIN 

 Local products  Vegetarian dish  Vegan
Allergen information available upon request
Net prices, service included

Menu

Starter, Main Course & Dessert of your choice - 46€

<i>Starters</i>	<i>Main courses</i>	<i>Desserts</i>
Velouté	Duck	Gourmet mousse
Foie gras passion	Fish of the day	Custard tart
Œuf Florentine	Penne gratin	Pineapple carpaccio

Homemade desserts

- VANILLA CUSTARD TART 10€
Vanilla gel with roasted hazelnuts
- REFUGE'S GOURMET MOUSSE 10€
The essential homemade chocolate mousse
- THIN APPLE TART 12€
Whipped vanilla cream & salted butter caramel
- LEMON ENTREMET 12€
Brittany shortbread crumble, lemon cream & Italian meringue
- PINEAPPLE CARPACCIO 10€
Coconut ice cream & Piña Colada shooter


Origin of the meats: FR / EU
All our products are homemade and prepared on-site, except our burger buns.

Kids Menu

Au choix : Plat, dessert et boisson*

16€

Main courses

- Ham shells, Beaufort** 
Fish of the day
Limousine steak mince
Chicken tenders
Fish nuggets

Desserts

- Refuge's Eskimo ice cream
Mezti'Cookie
Filled madeleine

