

## LES DESSERTS

---

### Tarte Praline Rose - 12€

*Tarte à la praline, amandes et noisettes,  
servie avec une chantilly à l'hibiscus  
et glace à la crème des Alpes*

### Crumble Abricot- Romarin - 8€

#### Riz au lait - 8€

*Riz soufflé et caramel beurre salé*

### Super fondant au chocolat - 10€

*Servi froid avec chantilly vanille  
et cacahuètes caramélisées*

### La Framboise - 12€

*Sablé breton, crémeux framboise,  
bâtonnets de meringue, framboises fraîches  
et sorbet framboise*

Notre Refuge Gourmand, Le Meztiva,  
offre une carte issue de produits frais  
et locaux pour des assiettes savoureuses  
à partager dans une ambiance conviviale.

Notre chef Julien et sa brigade vous  
propose une cuisine locale et généreuse,  
inspirée de notre région.

# Summer MENU

  
= REFUGE GOURMAND =

## SNACKING



- Club Sandwich poulet** 19€  
Pain blanc toasté, poulet, bacon, tomates, œufs durs, romaine à la mayonnaise truffée et frites maison
- Club Sandwich saumon fumé** 20€  
Pain toasté, saumon fumé, tomates, romaine à la crème aigrette et piment d'Espelette, frites maison
- Tataki de saumon** 21€  
Filet de saumon, graines de sésames torréfiées au wasabi, condiment citron, huile verte et roquette
- Vitello Tonnato** 18€  
Quasi de veau en basse température, sauce tonnato, croûtons, câpres, frites et roquette
- Planche de charcuterie** 20€  
Jambon de Savoie, viande de boeuf séchée, Jambon blanc aux herbes, Saucisson, cornichons, câpres à queue et beurre
- Planche de fromage** 20€  
Tomme de Savoie, Reblochon, Meule de Savoie, Bleu de Cordon et confit d'oignons rouges
- Planche mixte** 36€  
Charcuteries, fromages, cornichons, câpres à queue et confit d'oignons rouges
- La planche du Chef** 45€  
Charcuteries & fromages locaux, truite Gravlax, légumes croquants, mayonnaise au sumac et toasts
- Croque Monsieur** 18€  
Pain toasté, Beaufort, jambon de volaille, béchamel, servi avec salade de frisée et frites maison
- Gaspacho de tomates** 15€  
Tomates marinées, basilic, vinaigre de Xéres, concombres, ail, poivrons, citron, huile d'olive, servi avec ses toasts et tartare de tomates
- Salade César** 20€  
Poulets panés, tomates confites, croûtons, parmesan et sauce Caesar
- Salade César crevettes** 21€  
Crevettes roses marinées, huile de tomate et coriandre, tomates confites, croûtons, parmesan et sauce Caesar
- Salade de nos montagnes** 22€  
Romaine, jambon cru, croustillants de Tomme, croûtons, copeaux de Beaufort, mayonnaise à l'ail des ours

## LES PLATS

- Escalope savoyarde** 23€  
Poulet, jambon, gratiné au Beaufort, crème et frites maison
- Pièce du boucher** prix selon arrivage  
En fonction de l'arrivée, servi avec tomates provençales et frites maison, sauce au choix :  
Echalottes, Bleu de Savoie ou beurre maître d'hôtel
- Meztiva Burger** 26€  
Haché de Limousine, bacon, mijoté d'oignons rouges, Reblochon, tomates à l'ancienne, salade, concombres marinés, sauce cocktail et frites maison
- Novotel Burger** 26€  
Poulet pané, burrata, oignons confits, salade, tomates à l'ancienne, servi avec frites maison
- Fusilloni aux écrevisses** 24€  
Pâtes Fusilloni, bisque d'écrevisse crémée, queues d'écrevisses et copeaux de parmesan
- Fusilloni aux morilles** 28€  
Pâtes Fusilloni, crème réduite aux morilles et pignons de pin grillés, cébettes et copeaux de Beaufort
- Suprême de pintade** 25€  
Pintade cuite en basse température et son jus, queues d'écrevisses, servie avec purée de pommes de terre
- Filet de daurade** 27€  
Daurade grillée sauce Nori et citronnelle, servie avec un risotto crémeux et spaghettis de courgettes
- Riz Thai** 22€  
Riz pilaf grillé déglacé, sauce thaï, servi avec courgettes, carottes, brocolis et pois gourmands
- Stracciatella et tomates anciennes** 22€  
Tomates anciennes, Stracciatella, pesto de basilic, roquette, parmesan et toasts
- Tartare de Boeuf** 24€  
Coupé au couteau, servi avec frites maison et salade

## LES GARNITURES - 6€

- Risotto crémeux - Frites maison - Riz Pilaf**  
**Légumes du moment - Purée de pommes de terre**

Plats végétariens Produits locaux Produits surgelés : Pain burger, poulet du club sandwich



## LES MENUS

*du Refuge*

### SUR LE POUCE 25€

Plat + Dessert + Café

- Club au choix  
-Salade au choix
- Riz au lait  
-Crumble Abricot-Romarin

### LE GOURMET 46€

Entrée + Plat + Dessert

- Vitello Tonnato  
-Tataki de saumon  
-Gaspacho
- Filet de daurade  
-Suprême de pintade  
-Riz Thai
- Super fondant  
-La Framboise

### KIDS MENU 16€

Au choix plat, dessert et boisson\*

#### Plat au choix

- Coquillettes jambon, Beaufort  
-Pavé de Cabillaud  
-Steak haché de Limousine  
-Tenders de poulet  
-Nuggets de poisson

Accompagnements au choix :  
Légumes, frites maison, purée ou pâtes

#### Dessert au choix

- Glace 1 boule au choix  
-Cookie du moment  
-Brownie  
-Yaourt de la Coopérative du Val d'Arly

\*Hors jus de fruits Alain Millet



## DESSERTS

---

### Rose Praline Tart - 12€

*Praline tart with almonds and hazelnuts, served with hibiscus whipped cream and the Alps ice cream*

### Apricot-Rosemary Crumble - 8€

### Rice Pudding - 8€

*Puffed rice and salted butter caramel*

### Super Chocolate Fondant - 10€

*Served cold with vanilla whipped cream and caramelized peanuts*

### The Raspberry - 12€

*Breton shortbread, raspberry cream, meringue sticks, fresh raspberries and raspberry sorbet*

Our Refuge Gourmand le Meztiva, offers a menu based on fresh & local products. A selection of tasty dishes to be shared in a friendly atmosphere.

Our chef Julien and his team invite you to discover a generous cuisine, inspired by products from our region.

# Summer MENU

English

## SNACKING



- Chicken Club Sandwich** 19€  
*Toasted white bread, chicken, bacon, tomatoes, boiled eggs, romaine lettuce with truffle mayonnaise and homemade fries*
- Smoked Salmon Club Sandwich** 20€  
*Toasted bread, smoked salmon, tomatoes, romaine with sour cream and Espelette pepper, homemade fries*
- Salmon Tataki** 21€  
*Salmon fillet, wasabi toasted sesame seeds, lemon condiment, green oil, and arugula*
- Vitello Tonnato** 18€  
*Low-temperature cooked veal top round, tonnato sauce, croutons, capers, fries and arugula*
- Charcuterie Board** 20€  
*Savoy ham, air-dried beef meat, herb-coated white ham, sausage, pickles, tailed capers, and butter*
- Cheese Board** 20€  
*Tomme de Savoie, Reblochon, Meule de Savoie, Blue from Cordon and red onion jam*
- Mixed Board** 36€  
*Cold cuts, cheese, pickles, caperberries and red onion jam*
- Chef's Board** 45€  
*Cold cuts, cheese, trout Gravlax, crunchy vegetables, sumac mayonnaise and toasts*
- Croque Monsieur** 18€  
*Toasted bread, Beaufort, poultry ham, bechamel, served with salad and homemade fries*
- Tomato Gazpacho** 15€  
*Marinated tomatoes, basil, sherry vinegar, cucumbers, garlic, bell peppers, lemon, olive oil, served with toasts and tomato tartare*
- Caesar Salad** 20€  
*Chicken fried, preserved tomatoes, croutons, parmesan and Caesar dressing*
- Shrimp Ceasar Salad** 21€  
*Marinated pink shrimp, tomato oil and cilantro, sun-dried tomatoes, croutons, Parmesan, and Caesar dressing*
- Mountain Salad** 22€  
*Romaine salad, cured ham, crispy Tomme, croutons, Beaufort shavings, wild garlic mayonnaise*

## MAIN COURSES

- Savoyard Escalope** 23€  
*Chicken, ham, gratinated with Beaufort, cream, and homemade fries*
- Butcher's Cut** \*\*  
*Depending on arrival, served with Provençal tomatoes and homemade fries, choice of sauce: Shallots, Blue de Savoie, or maître d'hôtel butter*
- Meztiva Burger** 26€  
*Limousine beef patty, bacon, stewed red onions, Reblochon, heirloom tomatoes, lettuce, marinated cucumbers, cocktail sauce, and homemade fries*
- Novotel Burger** 26€  
*Breaded chicken, burrata, confit onions, lettuce, heirloom tomatoes, served with homemade fries*
- Fusilloni with Crawfish** 24€  
*Fusilloni pasta, creamy crawfish bisque, crawfish tails, and Parmesan shavings*
- Fusilloni with Morels** 28€  
*Fusilloni pasta, reduced cream of morels and toasted pine nuts, spring onions, and Beaufort shavings*
- Guinea Fowl Supreme** 25€  
*Low-temperature cooked guinea fowl and its juice, crawfish tails, served with mashed and crispy potatoes*
- Sea Bream Fillet** 27€  
*Grilled sea bream with Nori and lemongrass sauce, served with creamy risotto and zucchini spaghetti*
- Thai Rice** 22€  
*Grilled pilaf rice deglazed with Thai sauce, served with zucchini, carrots, broccoli, and snow peas*
- Stracciatella and Heirloom Tomatoes** 22€  
*Heirloom tomatoes, Stracciatella, basil pesto, arugula, Parmesan, and toasts*
- Beef Tartare** 24€  
*Hand-cut, served with homemade fries and salad*

## SIDE DISHES - 6€

- Creamy risotto / Homemade fries / Pilaf rice**  
**Vegetables / Mashed potatoes**

Vegetarian dishes Local Products Frozen products :  
Burger buns, chicken in the club sandwich



## MENUS

*du Refuge*

### ON THE GO 25€

Main course + Dessert + Coffee

- Choice of Club
- Choice of Salad
- Rice Pudding
- Apricot-Rosemary Crumble

### GOURMET MENU 46€

Starter + Main course + Dessert

- Vitello Tonnato
- Salmon Tataki
- Gazpacho
- Sea Bream Fillet
- Guinea Fowl Supreme
- Thai Rice
- Super chocolate fondant
- The Raspberry

### KIDS MENU 16€

Main course, Dessert & Drink\*

Choice of main course

- Ham shells, Beaufort
- Cod fillet
- Limousine Steak mince
- Fish Nuggets
- Chicken Tenders

Accompanied by :  
Vegetables or homemade fries  
or rice or pasta

Choice of dessert

- Scoop ice cream (your choice)
- Cookie of the day
- Brownie
- Yogurt from the Val d'Arly Co-op

\*Excluding Alain Millet fruit juices

