

# La Carte du MezTiva

## Entrées

- VELOUTÉ DE SAISON 
- HOUMOUS À LA COURGE    
Galette de blé, coriandre, huile de noisette
- SALADE DE CHÈVRE CHAUD    
*Option végétarienne sur demande*  
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
- 26€ LE MEZTIVA BURGER    
*Option végétarienne sur demande*  
Pain, steak haché, tomates confites, concombres marinés, rôsti maison, Raclette, sauce moutarde & frites maison
- 24€ TARTIFLETTE   
Lardons, Reblochon, pommes de terre, crème, vin blanc & salade
- 20€ BLANQUETTE DE LÉGUMES   
Céleri branche, céleri-rave, carottes, champignons de Paris, navets, poireaux, pommes de terre grenailles
- 24€ GRATIN DE PENNE À L'ANCIENNE 
- 24€ LES PÂTES DU MOMENT   
*Sauce au choix : pesto maison tomates confites - pesto d'origan maison*  
 Produits locaux  Plat végétarien  Vegan  
Liste des allergènes disponible sur demande  
Prix nets service compris

## 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

## Desserts maison

- FLAN PÂTISSIER À LA VANILLE 10€  
Gel vanille et noisettes torréfiées
- LA MOUSSE GOURMANDE DU REFUGE 10€  
L'incontournable mousse au chocolat maison
- TARTE FINE AUX POMMES 12€  
Glace vanille, crème montée, & caramel beurre salé
- ENTREMET CITRON 12€  
Crumble sablé breton, crémeux citron & meringue italienne
- CARPACCIO D'ANANAS 10€  
Glace noix de coco & shooter Piña Colada

## 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'eskimo du Refuge  
Le Mezti'Cookie  
La Madeleine garnie



Origine des viandes : FR / UE








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

# Meztiva Menu

## Starters

- SEASONAL SOUP 
- SQUASH HUMMUS    
Buckwheat galette, coriander, hazelnut oil
- HOT GOAT CHEESE SALAD    
*Vegetarian option on request*  
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    
*Vegetarian option on request*  
Minced beef, confit tomatoes, marinated cucumbers, rösti, raclette cheese, whole grain mustard sauce homemade fries
- 16€ TARTIFLETTE   
Bacon, potatoes, white wine cream & Reblochon cheese
- 20€ VEGETABLE BLANQUETTE   
Celery stalk, celeriac, carrots, button mushrooms, turnips, leeks, baby potatoes
- 24€ TRADITIONAL PENNE GRATIN   
PASTA OF THE DAY   
Choice of sauce : homemade sun-dried tomato pesto or homemade oregano pesto

## Menu

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

*Starters Main courses Desserts*

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
- REFUGES 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

## 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



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

Origin of the meats: FR / EU

All our products are homemade and prepared on-site, except our burger buns.