



RESTAURANT TRADITIONNEL SAVOYARD

Bienvenue au restaurant du Refuge de la Flégère, une invitation à la convivialité au cœur des sommets. Notre restaurant savoyard, perché entre ciel et neige, vous accueille chaleureusement pour une pause gourmande pendant vos journées de ski. Plongez dans l'ambiance authentique de la Savoie, découvrez des mets traditionnels soigneusement préparés, et profitez de la vue imprenable sur les montagnes.

Notre engagement envers une cuisine faite maison est une promesse de qualité, chaque ingrédient est soigneusement sélectionné pour son origine locale et sa fraîcheur. Nous entretenons une relation forte avec nos petits producteurs, une collaboration qui se traduit dans chaque assiette, une symphonie de goûts qui évoque le terroir de manière authentique.

Un restaurant Maison des Drus - maison mère de 18 établissements d'altitude.

Welcome to the Refuge de la Flégère restaurant, an invitation to conviviality in the heart of the peaks. Our Savoyard restaurant, perched between sky and snow, warmly welcomes you for a gourmet break during your ski days. Immerse yourself in the authentic atmosphere of Savoy, discover carefully prepared traditional dishes, and enjoy the breathtaking view of the mountains.

Our commitment to homemade cuisine is a promise of quality, each ingredient is carefully selected for its local origin and freshness. We maintain a strong relationship with our small producers, a collaboration that translates into each plate, a symphony of tastes that evokes the terroir in an authentic way.

A Maison des Drus restaurant - 18 high-altitude establishments.

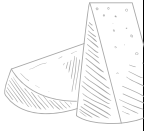
PARTAGEZ VOTRE EXPERIENCE / SHARE YOUR EXPERIENCE

 @refugedelaflegere.restaurant

 @refugedelaflegererestaurant

Vous avez succombé aux délices du Refuge de la Flégère ?
Faites-nous part de votre expérience en partageant vos moments gourmands et identifiez-nous. Suivez nous pour découvrir nos actualités !

*Tell us about your experience by sharing your gourmet moments and tag us.
Follow us to discover our news!*



POUR PARTAGER

Planche de charcuterie et de fromage
Charcuterie & cheese platter

22 €

ENTRÉES

Terrine des Alpes et mesclun <i>Mountain terrine & mixed salad</i>	18 €
Soupe à l'oignon, fromage et croûtons <i>French onion soup, cheese, and croutons</i>	22 €
Truite marinée, crème à la ciboulette <i>Marinated trout with chive cream</i>	24 €
Salade du moment <i>Seasonal salad</i>	18 €

PLATS

Tartiflette et sa salade
Tartiflette and salad 25 €

Burger et frites :

- Effiloché de porc, raclette fumée, compotée d'oignons
Pulled pork, smoked raclette, caramelized onions 32 €
- Poulet, Reblochon, sauce morilles et viande de boeuf séchée
Chicken, reblochon cheese, morel sauce, and dried beef 30 €
- Vegan : steak vegetal, galette de pomme de terre et houmous au paprika fumé
Vegan: vegetable patty, potato cake, and smoked paprika hummus 28 €

FONDUES

Minimum 2 personnes / *Minimum 2 people*

Fondue Savoyarde - Comté, Beaufort et Abondance
Savoyard Fondue - Comté, Beaufort and Abondance 27 € /pers

Fondue Savoyarde aux morilles
Savoyard Fondue with morels - Comté, Beaufort, Abondance and Morels 32 € /pers



POUR LES ENFANTS

Vittel 33cl et sirop <i>Vittel water and sirup</i>	21 €
Suprême de poulet & ses frites Ou tartiflette <i>Chicken supreme with french fries or Tartiflette</i>	
Moelleux au chocolat <i>Chocolate fondant</i>	

DESSERTS

Tarte aux myrtilles du Refuge <i>Refuge blueberry pie</i>	13 €
Riz au lait de la Maison Des Drus <i>Rice pudding from Maison Des Drus</i>	13 €
Le Mont-Blanc de chez nous <i>Mont-Blanc with chestnut cream</i>	13 €
Omelette Norvégienne <i>Norwegian Omelette</i>	13 €