

RESTAURANT - REFUGE DU BOIS

Le Bois - 73350 Champagny en Vanoise

Tel - Fax : 04 79 55 05 79

www.refugevanoise.com

NOS MENUS

Le Soir, réservation souhaitée (service jusqu'à 20h00).

Prix nets en € - Cartes bancaires non acceptées .

Chèques Vacances acceptés.

Le Menu Costaud à 21.50 €

Salade Vanoise
Salade verte, lardons, fromage, croûtons
ou
Assiette de noix de Jambon Cru de Savoie

Escalope Savoyarde
escalope de dinde à la crème , jambon et fromage
ou

Plat du Jour

ou

Noix d'Entrecôte aux Cèpes

ou

Diot et Pormonnier

(Saucisses traditionnelles de Savoie)

Tarte ou Crumble Maison

ou

Dessert du Jour au choix

Le Menu du Jour 14,50 €

Entrée du Jour
Viande garnie (plat du jour)
Dessert du Jour au choix
(Tarte ou Crumble maison : supplément



PLAT DU JOUR : 9.50 €

Plat du jour enfant (-10 ans) : 5.50 €

MENU ENFANTS : 8.50 € (moins de 10 ans)

Plat du Jour ou Jambon blanc
ou Steak haché garni

Dessert du jour ou Glace
+ 1 cadeau friandise-surprise



Toute modification aux menus entraîne un supplément de prix
Nos prix sont nets.

RESTAURANT - REFUGE DU BOIS

Le Bois - 73350 Champagny en Vanoise

Tel - Fax : 04 79 55 05 79

www.refugevanoise.com

A la Carte

Le Soir, réservation souhaitée (service jusqu'à 20h00).

Prix nets en € . Cartes bancaires non acceptées.

QUELQUES SALADES

Salade du Refuge 9.50 €
(Salade verte, lardons, fromage, œuf, croûtons)

Salade Verte 3.50 €

Salade de Chèvre Chaud 9.50 €
(Salade verte, tomates , chèvre chaud sur toasts).

La Rebloche 12.50 €
Salade verte, tomates, pommes de terre rissolées,
lardons, ½ reblochon poêlé

VIANDES GARNIES

Diot et Pormonnier de Savoie

Saucisses traditionnelles de Savoie 12.50 €

Diot : saucisse pur porc

Pormonnier : saucisse de porc mélangé aux herbes
(blettes, épinards..)

Noix d'entrecôte poêlée 12.50 €

Noix d'entrecôte aux Cèpes 15.50 €

Origine Amérique du Sud

Escalope Savoyarde 12.50 €

Escalope de dinde à la crème , jambon et fromage

Goûtez notre Spécialité maison

Le Brick du Bois 10.50 €

Reblochon , camembert
et petites rondelles de Diots de Savoie
enrobés dans une
feuille de Brick tiède et croustillante,
sauce caramel,
sur un lit de salade verte