

LE REFUGE

DU MATIN AU SOIR

DU LUNDI AU MERCREDI 8H00 – 00H00

JEUDI ET VENDREDI 8H00 – 01H00

SAMEDI 9H00 – 01H00 | DIMANCHE 9H00 – 00H00

LA CUISINE EST OUVERTE TOUS LES JOURS DE 12H00 À 00H00

RÉSERVATIONS À PARTIR DE 6 PERSONNES

www.cafelerefuge.be

LE MATIN

LUN > VEN 8H00-11H30 / SAM 9H00-11H30 / DIM 9H00-15H00

FORMULES PETIT-DÉJEUNER

MARMOTTE 9.00

Viennoiserie ou pain + beurre et confiture maison, boisson chaude, jus d'orange

SAINT-BERNARD 14.00

Œufs au lard, tranche de fromage **ou** jambon et pain, boisson chaude, jus d'orange

HEIDI 14.00

Granola maison yaourt **ou** bol de chia trempé au lait de coco, crème de mangues, boisson chaude, jus d'orange

À LA CARTE

Bol de chia trempé au lait de coco, crème de mangue et cajou, fruits frais	7.00
Granola maison, yaourt, fruit frais	7.00
Yaourt entier, fruits frais	6,50
Porridge du randonneur servi chaud flocons d'avoine, graines de chia et tournesol, cannelle et banane, sirop d'érable	7.00
Scones maison servi chaud avec confiture et crème fraîche	1pc/2pc 4.00/6.00

Œufs bio et fermiers
Pain et fromage affinés de chez Barat

Œufs sur la plat ou brouillés, lard et pain	6.00
Œuf à la coque et mouillettes	3.50
Tranche de fromage de brebis	2.50
Tranche de jambon à l'os de chez Segers	2.50
Bol de fruits de saison	5.50
Baguette, beurre, confiture maison	2.50
Viennoiserie	2.00

SAMEDI & DIMANCHE

Toast œuf brouillé et saumon fumé d'Ecosse 12.00
Pancakes et sirop d'érables 7.50

LE MIDI

LUN > DIM 12H00-15H00

VOIR TABLEAU

Plat du jour | Poisson du jour | Plat végétarien du jour | Soupe du jour
Tartine de la semaine | Salade ou houmous de la semaine

À PARTIR DE 15 H

LUN > DIM 15H00-00H00

GOÛTER

Pâtisseries et desserts voir tableau	6.00
Cupcakes de Lilicup	6.00
Glaces artisanales de chez Alice	3.00/boule
Scones maison servi chaud avec confiture et crème fraîche	1pc/2pc 4.00/6.00

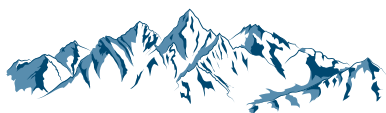
Sensibles aux principes de l'économie durable, du zéro déchet et de l'agriculture raisonnée, et désireux de partager les meilleurs produits, nous avons choisis de travailler avec de petits producteurs, en bio, et proposant des produits de saison selon le circuit le plus court.

À GRIGNOTER

Œuf dur mayonnaise	2.50
Portion d'olives à l'huile au miel et aux herbes	2.50
Saucisson d'Auvergne (1/2 ou entier)	5.00/9.00
Assiette de fromage petite ou grande	8.00/12.00
Assiette mixte	15.00
Assiette de viandes des grisons, cornichons	8.00
Terrine de lièvre des Ardennes	10.00
Houmous du jour et pain	6.00
Soupe du jour et toast	6.50
Croque monsieur, cornichons, ketchup	7.50

N'hésitez pas à nous faire part de vos allergies éventuelles pour que nous puissions vous guider.

Tous nos prix sont en €, service et TVA inclus, paiement électronique uniquement (pas de cash)



LE REFUGE

DU MATIN AU SOIR

DU LUNDI AU MERCREDI 8H00 – 00H00

JEUDI ET VENDREDI 8H00 – 01H00

SAMEDI 9H00 – 01H00 | DIMANCHE 9H00 – 00H00

LA CUISINE EST OUVERTE TOUS LES JOURS DE 12H00 À 00H00

RÉSERVATIONS À PARTIR DE 6 PERSONNES

www.cafelerefuge.be

À TOUTE HEURE

LUN > DIM 15H00-00H00

À GRIGNOTER

Œuf dur mayonnaise _____	2.50	Assiette de viande des grisons, cornichons _____	9.00
Portion d'olives à l'huile au miel et aux herbes _____	2.50	✓ Terrine de lièvre des Ardennes _____	10.00
Saucisson d'Auvergne (1/2 ou entier) _____	5.00/9.00	✓ Houmous du jour et pain _____	6.00
Assiette de fromage petite ou grande _____	8.00/12.00	Soupe du jour et toast _____	7.00
Assiette mixte _____	15.00	Croque Monsieur, cornichons, ketchup _____	7.00

GOÛTER

Pâtisseries et desserts voir tableau _____	6.00	✓ Glaces artisanales de chez Alice _____	3.00/boule
Cupcakes de Lilicup _____	6.00	Scones maison servi chaud _____	1pc/2pc 4.00/6.00
		avec confiture et crème fraîche	

LE SOIR

LUN > DIM DE 18H00 À 00H00

ENTRÉES ET PETITES PORTIONS

Croquettes aux crevettes de chez Dirk _____	8.00 / 16.00	Mini pain de viande chaud _____	7.50
Burrata, pesto _____	10.00	mayonnaise à l'estragon	
Salade de hareng fumé, pommes de terre, _____	9.00	Tartare de bœuf au couteau, tomates séchées _____	12.00
pommes et oignons rouges		Os à moëlle et toast _____	10.00
Ceviche à la péruvienne _____	12.00	Boudin noir grillé et compote _____	9.00

PLATS DU SOIR ET SUGGESTIONS

Burger au fromage à raclette, salade, _____	10.00
oignons caramélisés, mayonnaise maison	
Pavé de bœuf de chez Segers, _____	14.50
sauce au poivre, salade	
✓ Epigramme de légumes de saison, _____	13.00
sauce aux herbes	
✓ Lasagne végétarienne _____	13.00
gratinée au four (fromage)	
Spaghetti Al Ragù pur bœuf _____ grand	12.00 / petit 7.00

SUGGESTIONS AU TABLEAU

POUR LES MONTAGNARDS

✓ Saint-Marcellin au four et pickles, _____	9.00
servi avec de la baguette	
Tartiflette : pomme de terre, reblochon _____	10.00
et lardons, le tout rôti au four	
✓ Vacherin au lait cru (2 cvts) _____	20.00
rôti au four et servi avec petites pommes de terre, cornichons	
Fondue Valaisanne, pain 16.00/pers. minimum 2 cvts	
Assiette de viande des grisons et cornichons _____	9.00

ACCOMPAGNEMENTS

✓ Pommes de terre frites maison _____	4.50
et mayonnaise à l'estragon	
✓ Légumes de saison chauds du jour _____	7.00
✓ Salade de saison _____	6.00
✓ Légumineuses vapeur, sauce crue aux herbes _____	7.00

✓ Plat Végé

N'hésitez pas à nous faire part de vos allergies éventuelles pour que nous puissions vous guider.

FRAIS – BIO – LOCAL

Tous nos prix sont en €, service et TVA inclus, paiement électronique uniquement (pas de cash)