

BON APPÉTIT!

LES SOUPES

SOUPE À L'OIGNON
avec du fromage Gruyère
(environ 15 min de préparation)
11,90

SOUPE PROVENÇALE À LA TOMATE
avec croûtons à l'ail
8,40

LES PETITES ENTRÉES

SALADE VERTE
7,40

SALADE D'ACCOMPAGNEMENT
7,80

SALADE AU CHÈVRE CHAUD
sur des tranches de baguette gratinées au miel de romarin
12,30

CAVIAR D'AUBERGINE
sur carpaccio de tomates
11,40

SALADE OCTOPUS à la Provençale
14,30

Escargots de Bourgogne
(2 x 50g/100g)
11,60

TARTE FLAMBÉE Classique
avec crème, oignons, bacon fumé, muenster
12,40

LES GROSSES SALADES - SALATVARIATIONEN

SALADE AU CHÈVRE CHAUD
sur des tranches de baguette gratinées au miel de romarin
14,60

SALADE TAUTENNE
scampi et calamars grillés à la persillade
(qualité sauvage premium)
23,90

LES VIANDES - FLEISCH

ENTRECÔTE DE BEUF
avec gratin dauphinois, légumes du jour et beurre Maître d'hôtel
28,80

AGNEAU CARRÉ
avec légumes du jour et gratin dauphinois
(environ 20 min de préparation)
32,80

«CONFIT» DE CUISSÉ DE CANARD
avec pommes de terre lyonnaises et salade
25,80

TOUS LES DIMANCHES
DAUBE À LA PROVENÇALE

À LA PÊCHE - FISCH

FILET DE LOUP DE MER
avec pommes de terre au safran et légumes du jour
26,90

GEGRILLTE SCAMPI À LA PROVENÇALE
(pêche sauvage et huile d'olive)
sur concassée de tomate avec fenouil et riz
28,60

TOUS LES VENDREDIS
BOUILLABAISSÉ DU REFUGE

VEGETARISCH

TIAN À LA PROVENÇALE
avec gratin de chèvre sur carpaccio de pommes de terre
22,70

TARTE FLAMBÉE
avec légumes de saison
12,60

LES DESSERTS

FONDANT AU CHOCOLAT
avec le meilleur chocolat GRAND CRU de VALRHONA
(environ 20 min de préparation)
10,70

CRÈME BRÛLÉE
avec Bivaniha de Madagascar
9,70

TARTE TATIN
10,40

SORBET
fait maison bien sûr
4,60

ASSIETTE DE FROMAGE
12,60

UN MORCEAU DE FROMAGE
Quelle saveur préférez-vous ?
4,60

PANIER À PAIN
1,50

CAFÉS

ESPRESSO
3,10

DOUBLE ESPRESSO
4,80

CAFÉ
4,10

CAFÉ AU LAIT
4,70

CAPPUCINO
4,50

NOISSETTE
3,40

CHOCOLAT
5,10

D'autres plats du jour changent sur nos panneaux dans LE REFUGE !
Tous les prix sont en euros et incluent la TVA.

Information sur les allergènes et les additifs dans le menu

- Soupe à l'oignon : fromage, croûtons (Gluten)
- Les Salades : huile d'arachide, moutarde, œuf, mayonnaise.
- Fromage de chèvre : produit laitier
- Salade Octopus : produit de mollusque
- Escargots de la vigne : Beurre, amandes, chapelure (Gluten)
- Tarte flambée : Crème fraîche, fromage blanc, crème, fromage muenster, pâte (Gluten)
- Salade St. Jacques : Produit à base de crabe et de mollusques
- Entrecôte : gratin (crème, emmental, beurre) et beurre aux herbes
- Confit de Canard : Carée d'agneau - sauce au roux (Gluten)
- Canard au roux (gluten), pommes de terre sautées : beurre
- Loup de Mer : Produit de poisson, roux de loup (Gluten)
- Scampi : mollusque, riz : beurre
- Tian : fromage de chèvre
- Tarte flambée végétarienne : julienne de céleri, crème fraîche, fromage blanc, crème, fromage Muenster, pâte (Gluten)
- Fondant au Chocolat : farine (Gluten), beurre, œufs
- Crème brûlée : crème, jaune d'œuf
- Tarte Tatin : beurre, farine (Gluten)
- Glace : lait, crème, jaune d'œuf
- Plateau de fromages : divers produits laitiers

Avez-vous d'autres questions concernant les plats figurant au menu du jour et des allergènes possibles ? Veuillez demander à notre personnel.
Merci!

APERITIF

RICARD ou 51
2cl 3,90

PAMPELONNE SPRITZ
(Vin blanc, Tonic, Limettes)
9,60

51 - TOMATE - PERROQUET - MAURESQUE
2cl 4,10

LILLET blanc¹
5cl 5,20

KIR cassis oder mûres
0,1l 5,20

KIR breton
0,1l 5,20

Pineau des charentes
5cl 7,30

Porto, 10 Jahre alt
5cl 6,70

Campari¹
4cl 6,50

Campari Orange/Soda¹
8,90

SUZE
(Apéritif typique de la Belle Époque)
5cl 5,80

Aperol¹
4cl 5,80

Aperol Orange / Aperol Soda¹
8,70

Aperol Spritz mit Crémant
9,90

Lillet Berry / Lillet Spritz¹
9,90

Crémant Blanc/Rosé
0,1l 8,20

Crémant Aperol¹, Lillet¹, Cassis, Pêches, Mûre
0,1l 8,60

Martini Bianco, Rosso, Dry
5cl 5,80

Champagne
0,1l 11,90

Kir Royal
0,1l 12,20

Jurançon Doux
0,1l 7,20

Vin d'orange
5cl 5,60

SANS ALCOOL

Mousseux sans alcool
0,1l 6,60

GAMBETTA
(sirop d'herbes françaises avec de la limonade)
0,2l 5,60

Martini Spritz (Bianco, Rosso) avec Bitterlemon
9,20

COCA COLA^{1/2} / COCA COLA LIGHT^{1/2}
0,33l 3,90

SPEZI^{1/2}
0,33l 3,70

Citronade
0,4l 3,20

Diabolo
(grenadine ou menthe)
0,4l 3,90

Grenadine ou Minze à l'eau¹
0,4l 2,20

Säfte
(Pomme, Orange, Groseille)
0,2l 2,70

Schorle
(Pomme, Orange, Groseille)
0,4l 4,10

Limonade Orangina
(Authentique française: Orange, Orange sanguine)
0,33l 3,90

Eau pétillante
0,25l 1,80

Eau pétillante
0,5l 3,50

Adelholzener Classic Eau plate
(Flasche) 0,75l 6,70

Adelholzener Classic Medium
(Flasche) 0,75l 6,70

Bitter Lemon¹
0,2l 3,20

Tonic Water
0,2l 3,20

CHÂTEAU LA POMPE de Munich
(Eau du robinet de Munich en carafe)

BIÈRES

BIÈRE

EXPORT HELL
0,5l 4,90

EDELPILS
0,5l 4,60

Léger sans alcool
0,5l 4,90

Bière blanche
0,5l 5,10

Bière blanche sans alcool
0,5l 5,10

Bière de blé foncée
0,5l 5,10

Radler
0,5l 4,80

Monaco
0,5l 4,90

Piconbière
0,33l 4,70

La brasserie Bräu im Moos est située au milieu du Mörnbachtal, une zone paysagère protégée.

Depuis 1870, on y pratique le brassage avec le plus grand soin.

Pour les bières de qualité, rien que le meilleur malt et le meilleur houblon sont utilisés. La brasserie Moos utilise uniquement l'eau la plus pure de leur propre source.

Si vous voulez en savoir plus sur l'histoire de la brasserie, son propre musée est l'endroit idéal pour le faire. www.braueimmoos.de

EXCELLENT!

DLG Or 2023 pour Export Hell, Lager Hell, HopfenPils & Hefe Weiß!

Le magazine des plaisirs de la table sélection a honoré la brasserie avec de l'or! BRAVO!

DIGESTIF

Fargigoule
(Liqueur de thym de Provence)
4cl 8,80

Marc de Garlaban - Provence
2cl 7,60

Grand Marnier
4cl 6,40

Cognac VSOP
4cl 8,20

Armagnac
4cl 8,50

Calvados VSOP
4cl 7,80

Marc de Bourgogne
4cl 8,60

Chartreuse
(Liqueur française aux herbes)
2cl 9,80

Vieille Framboise (Fassbind)
4cl 8,60

Vieille Marille (Fassbind)
4cl 8,60

Vieille Prune (Fassbind)
4cl 8,60

Vieille poire Williams (Fassbind)
4cl 8,60

Averna
4cl 5,30

Vieux Marc de Champagne
4cl 8,60

Gin
4cl 7,80

Long Drink
9,80

Pflaumengeist von Ziegler
(un ton incomparable grâce à du distillat dans des fûts de châtaignes)
4cl 10,20

Lagavulin
(Scotch Whisky Single Malt de 16 ans d'âge)
4cl 10,20

*avec colorant *contenant de la caféine *contenant de la quinine
Tous les prix sont en euros et incluent la TVA.

VINS

LES VINS BLANC

VIN DE SPRITZ
0,2l 4,70

GASCOGNE - DOMAINE MÉNARD, CÔTE DE GASCOGNE
SUD-OUEST DE LA FRANCE

Cépages : 60% Colombard, 40% Ugni blanc
Bouquet fruité de fruits exotiques et du pamplemousse rose.

Acidité fraîche et piquante en bouche.
0,1l 4,40
0,2l 8,80
0,75l 34,20

PINOT BLANC RÉSERVE
ELSASS
Cépages : 100% Pinot
Complexe, élégant, très fruité, légèrement fruité.
0,1l 4,60
0,2l 9,20
0,75l 35,80

SAUVIGNON BLANC L'ÉCHO TOURAINE
VALLÉE DE LA LOIRE
Cépage : 100% Sauvignon
Arôme de pomme et un soupçon de miel.
Fruité et effervescent.
0,1l 5,10
0,2l 10,20
0,75l 38,50

PICPOUL DE PINET
HÉRAULT, SUD DE LA FRANCE
Cépages : 100% Picpoul
Nez discret, arômes fins et agréables,
d'acacia et d'abépine.
0,1l 4,60
0,2l 9,20
0,75l 35,80

BEAUJOLAIS BLANC
CHÂTEAU DE LAVERNETTE
BOURGOGNE
Cépages : 100% Chardonnay
Très frais et fruité avec une parfaite
équilibre entre les arômes et le fruit.
0,1l 5,20
0,2l 10,40
0,75l 39,90

MUSCADET VIEILLE VIGNES - Clos de la fontaine
LOIRE, AU SUD DE NANTES
Cépages : 100% Melon de Bourgogne.
Un vin sec, fruité, vif.
Très digeste, avec une bonne structure.
Exceptionnellement long en bouche.
0,1l 4,60
0,2l 9,20
0,75l 35,90

ENTRE DEUX MERS AC
GIROUDE, BORDEAUX
Cépages : Sémillon, Sauvignon, Muscadelle.
Un fruit très propre, un peu de chaux et le zeste de citron. Juteux en bouche.
Légèrement minéral, sec.
0,1l 4,90
0,2l 9,80
0,75l 37,90

CHARDONNAY La Croix Belle
HÉRAULT, BEZIERS
Cépages : Sélection de Chardonnay.
Arômes intenses d'agrumes et de noix.
des arômes. Couleur jaune d'or brillante,
Minéralité, finesse et charme.
0,1l 5,10
0,2l 10,20
0,75l 39,20

SANCERRE BOURGOGNE
FRANCHE COMTÉ
Cépages : 100% sauvignon blanc.
Arôme de groseilles à maquereau et de silex.
Forte minéralité. Très fruité, grande longueur.
0,1l 5,20
0,2l 10,40
0,75l 39,90

CHARDONNAY NOVI
LANGUEDOC, ROUSSILLON
Mas du Novi
Cépages : 100% Chardonnay
Couleur dorée, parfum de mangue, d'amandes et
de fleurs blanches. Beau et gras, huileux avec
beaucoup d'arômes. Nez très longue.
12 mois de barrique
0,75l 49,20

CHABLIS Premier Cru
Cépages : 100% Chardonnay
Bouquet raffiné de pêche mûre,
mangue, silex. Fruits exotiques, filigrane
avec un arrière-goût épicé.
0,75l 62,50

POUILLY FUMÉ
Clos de Chaudoux
Cépages : 100% Chardonnay
Arôme de pêche de vigne, de melon de miel,
les herbes du jardin.
Réverbération épicée-minérale.
0,75l 62,90

CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOC
DOMAINE PIERRE ANDRÉ, RHÔNE
Cépages : 40% Clairette, 30% Bourboulenc,
20% Roussanne et 19% Grenache Blanc.
Jaune doré dans le verre, un vin sophistiqué et rare.
Vin blanc du Rhône aux arômes complexes de fruits
mûrs et de des fruits mûrs et des herbes parfumées.
Puissant et long.
0,75l 89,50

LES VINS ROSÉS

CÔTES DE PROVENCE - ESTANDON
Note rouge clair, pressé sans peau,
donc clair et transparent Malgré la légère
goût plein et harmonieux.
0,1l 5,20
0,2l 9,90
0,75l 38,20

LE CIDRE

CIDRE BRUT LA BOLLÉE
Carafe 0,25l 5,20

CIDRE BRUT LA BOLLÉE
Carafe 0,5l 10,40

Val de Rance
0,75l 20,90

LES CHAMPAGNES ET CRÉMANTS

CRÉMANT DE LOIRE BRUT RÉSERVE
Chenin Blanc, Chardonnay, Cabernet Franc
0,75l 55,60

CRÉMANT DE LOIRE BRUT RESERVE ROSÉ
100% Cabernet Franc
0,75l 55,60

CHAMPAGNE VVE FOURNY&FILS
0,375 44,50

Brut - 1^{er} CRU - Notre champagne maison!
0,75l 89,70

Tous les prix sont en euros et incluent la TVA.

VINS

LES VINS ROUGES

BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE
Cépages : 100% Pinot Noir
Grâce aux sols volcaniques, beaucoup de
piquant et la minéralité. Un vin rouge intense
et très aromatique.
0,1l 5,60
0,2l 11,20
0,75l 42,80

CAHORS CHATEAU PINERAIE
SUDWESTFRANKREICH, CAHORS
Cépages : 100% Malbec
Rouge rubis foncé et intense. Bouquet de
cassis et cerise. Goût plein et sauvage.
12 mois de barrique
0,1l 5,10
0,2l 10,20
0,75l 38,50

CÔTES DU RHÔNE À FLEUR DE PAMPRES
DEPARTEMENT DU GARD
Cépages : Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan.
Nez intense de poivre et de violettes. Arôme
très fin de mûres et de cerises à maquereau.
0,1l 5,10
0,2l 10,20
0,75l 38,50

ST. CHINIAN
CHÂTEAU BOUSQUETTE PRESTIGE
DEP. HÉRAULT
Cépages : Syrah, Grenache
Très simple, épicé grâce au thym et au romarin,
et du poivre. Un vrai sudiste!
0,1l 5,80
0,2l 10,60
0,75l 40,70

BORDEAUX HAUT MALLET
DEP. GIRONDE
Cépages : Cabernet Sauvignon, Cabernet
Franc, Merlot. Maturation en fûts de bois avec
parfum de cassis (mûres) dans le goût :
aromatique, fruitée, longue durée.
0,1l 5,10
0,2l 10,20
0,75l 39,20

MADIRAN AOP
HAUTES PYRÉNÉES, TARDES
Cépages : Tannat, Cabernet Franc
Un vin plein et aromatique de cerises et de
la mûre. Avec une longue finale.
0,1l 5,30
0,2l 10,60
0,75l 41,70

PRESTIGI MAS DU NOVI
LANGUEDOC
12 Monate Barrique
Cépages : 80% Syrah, 12% Mourvèdre,
8% Grenache
La classe, tout simplement! Vin puissant avec
tannin sableux fin.
0,75l 42,80

CROZES-HERMITAGE,
Contreforts du Rhône
VALLÉE DE LA RHÔNE
Cépages : 100% Syrah
Rouge foncé avec des reflets violets. Épicé des arômes
de baies noires, de violettes et de cuir séduisant le
séduire le nez. Un vin puissant et harmonieux
vin aux tannins ronds.
0,75l 55,60

VACQUEYRAS
DEP. VAUCLUSE HAUTE PROVENCE
Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre.
Merveilleux parfum de baies. Corsé,
corps puissant.
Chaud et épicé sur la longue finale.
0,75l 62,90

GIGONDAS CLOS DU JONCUAS
DEP. VAUCLUSE HAUTE PROVENCE
Cépages : Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre.
Arômes de fruits rouges frais, cerises, poivre,
nuances d'herbes provençales. En bouche, fruits pleins
et charnus. Beaucoup de longueur.
12 mois de barrique
0,75l 73,90

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOC
DOMAINE PIERRE ANDRÉ, RHÔNE
Cépages : Syrah Grenache et un total de
13 cépages différents.
Le roi parmi les vins de la vallée du Rhône.
Expressif avec une énorme puissance et chaleur,
mais aussi plein de finesse et d'élégance.
0,75l 87,20

Mise à jour : Avril 2023
Tous les prix sont en euros et incluent la TVA.
En raison de l'inflation rapide, il peut y avoir de petites différences
dans les prix sur Internet et dans les menus sur place.
Les prix sur place font foi.

LE REFUGE

CUISINE PROVENÇALE - BAR