

Situé   1 200 m d'altitude dans le massif des Vosges,   15 mn   pied du sentier GR5 et du sommet du Hohneck...

...auberge de montagne, hébergement, restauration, découverte du massif des Vosges pour toutes et tous, loisirs et sports de montagne adaptés, vacances et séjours   la carte, salle de réunion, séminaires...

*...bienvenue au Refuge du Sotr  !
Willkommen ! Welcome !*



PRODUITS DU TERROIR :

Agriculteurs, artisans, vigneron, brasseurs, passionnés du massif des Vosges... tous nous apportent leur savoir faire !

DANS L'ASSIETTE :

Charcuterie artisanale Pierrat - *Le Tholy (88)*

Viandes bovines et ovines origine France et Lorraine - *Saint-Am  (88)*

Fruits légumes Primeur Vosges - *Remiremont (88)*

Fromages de chèvre, munster, tomme de montagne, fromage frais - *Fermes des Trois Fours et alentours (68 et 88)*

Autres fromages l'Ermitage - *Bulgn ville (88)*

Miel du Mettey - *Gerbamont (88)*

Confitures du Climont - *Ranrupt (67)*

Glaces de la Ferme des Basses - *Cleurie (88)*

DANS LE VERRE :

Vins d'Alsace Jacques Iltis et Fils - *Saint-Hippolyte (68)*

Vins des Côtes de Toul Lelièvre - *Lucey (54)*

Vins de Bordeaux Dourthe - *Blanquefort (33)*

Vins de Bourgogne Faiveley - *Nuits-Saint-Georges (21)*

Vins des Côtes du Rhône Arnoux et Fils - *Vacqueyras (84)*

Vins des Côtes du Rhône Domaine Rouge Bleu - *Sainte-Cécile les -Vignes (84)*

Champagne Canard Duch ne - *Ludes (51)*

Brasserie du Bois Joli - *Sant-Nabord (88)*

Brasserie La Fouillotte - *Epinal (88)*

Brasserie Licorne - *Saverne (67)*

Brasserie Du Marcaire - *Mulbach-sur-Munster (68)*

Brasserie Apiculteur L'Opercule - *Senones (88)*

Brasserie d'Achouffe - *Belgique*

Cocktails, crèmes et whisky Lecomte-Blaise - *Saint-Am  (88)*

Eaux de vie et liqueurs Hippodeodevie - *Saint-Di -des-Vosges (88)*

Whisky de Lorraine, Pastis des lorrains, Miramer Distillerie Grallet-Lepic - *Rozellieures (54)*

Eaux plates et gazeuses Carola - *Soultzmatt (68)*

Café, thé, infusions et autres boissons REGA Vosges - *Laveline-devant-Bruyères (88)*

Sans alcool :

alkoholfreie - non alcoholic

Jus de fruits – Fruchtsäfte – fruit juice 2,50 €

(Granini, 25 cl)

- Pomme - Apfelsaft - apple juice
- Framboise - Himbeersaft - raspberry juice
- Raisin - Traubensaft - grape juice
- Orange - Orangensaft - orange juice
- Fraise - Erdbeersaft - strawberry juice
- Tomate - Tomatensaft - tomato juice

Sirops - Sirup - syrup 2 € (25 cl)

Diabolos - Limonade - lemonade 2,50 € (25 cl)

- Citron - Zitrone - lemon
- Menthe - Pfefferminze - mint
- Fraise - Erdbeere - strawberry
- Pêche - Pfirsich - peach
- Framboise - Himbeere - raspberry
- Grenadine - Grenadine - grenadine
- Cassis - Cassis - Blackcurrant

Eaux - Wasser - water 2,50 € (50 cl)

- Carola bleue (plate) - Mineralwasser - still water)
- Carola verte (finement pétillante) - Sprudelleicht - fine)
- Carola rouge (pétillante) - Sprudel - sparkling)

Sodas - Erfrischungsgetränke - soft drinks

- Perrier (33 cl) 3 €
- Coca-Cola (33 cl) 3 €
- Coca-Cola Zéro (33 cl) 3 €
- Limonade (25 cl) 2 €
- Ice tea (25 cl) 2,50 €
- Orangina (25 cl) 2,50 €

Chaud - Heißgetränke - hot beverage

- Café - Kaffee - coffee 1,50 €
- Café au lait - Kaffee mit Milch - coffee with milk 2 €
- Café / Chocolat viennois - Schlagsahne - whipped cream 3 €
- Déca - Koffeinfrei - decaffeinated 1,50 €
- Grand café - großer Kaffee - large coffee 3 €
- Chocolat - heiße Schokolade - hot chocolate 2,50 €
- Thé - Tee - tea 2,50 €
- Infusion - Kräutertee - infusion 2,50 €
- Vin chaud - Glühwein - mulled wine 4 €
- Grog - Grog - grog 5 €

Spiritueux :

Spirituosen - spirits

Cocktails 3,50 € (15 cl, 18°)

- La gentiane à Paul (gentiane - Enzian - gentian)
- Jean de Nol (mirabelle & fruits exotiques - Mirabelle & Tropenfrüchte - cherry plum & exotic fruit)
- Sauvageon (framboise & mûre - Himbeere & Maulbeere - raspberry & blackberry)
- Guignolet Kirsch (cerise - Kirsche - cherry)

Apéritifs

- Pastis des Lorrains (45°) - Anis - anise 4 €
- Whisky de Lorraine (40°) - Whisky - whiskey 6 €
- Whisky Lecomte Blaise (40°) 6 €

Kirs du Sotr  3,50 € (12 cl)

(crèmes Lecomte-Blaise, vin Edelzwicker Ittis & Fils)

- Bergamote - Bergamotte - bergamot
- Cassis de Bourgogne - Cassis - blackcurrant
- Cerise Noire - Kirsche - cherry
- Fraise des Bois - Erdbeere - strawberry
- Framboise - Himbeere - raspberry
- Mirabelle - Mirabelle - cherry plum
- Mûre - Maulbeere - blackberry
- Myrtille - Heidelbeer - blueberry
- Pêche de vignes - Pfirsich - peach

Liqueurs - Lik re - liqueurs 5 € (3 cl, 18°)

- | | | |
|--------------------|-------------------|-----------------|
| • Agrume | • Coquelicot | • Myrtille |
| • Arquebuse (24°) | • Epices | • Noix |
| • Asp rulle (24°) | • Estragon (24°) | • Orange |
| • Aurone (24°) | • Fleur de sureau | • Poire |
| • Basilic (24°) | • Fraise | • Quetsche |
| • Canneberge | • Framboise | • Réglisse |
| • Cerise | • Lilas | • Romarin (25°) |
| • Citron-bergamote | • Menthe | • Sapin |
| • Coing | • Mirabelle | • Violette |

Eaux de vie - Schn pse - brandy 5 € (3 cl, 45°)

- | | | |
|-------------------|----------------------------|------------------|
| • Absinthe (72°) | • Figes | • Poire |
| • Agrume | • Fraise | • Prunelle |
| • Ail | • Framboise | • Quetsche |
| • Avoine | • Gentiane | • Reine-claude |
| • Bouillon blanc | • Goumy | • Reine des pr s |
| • Carotte | • Groseille | • Seigle |
| • C leri | • Mirabelle | • Sureau |
| • Cerise (kirsch) | • Mirabelle 2013 grand cru | • Tomate |

Bières artisanales :

handwerkliche Biersorten - beer

Brasserie du Bois Joli 3,80 € (33 cl)

- 3B (blonde* 5,8°)
- Volontaire (ambrée* 5,8°)
- Bière du Sotrè (noire* 5,8°)
- La Lulu (blanche* 5,1°)

Brasserie La Fouillotte 3,80 € (33 cl)

- Black Möbius (noire, café 4,5°)
- La Saison des Vosges (blonde, sapin 6°)
- Secret Garden (IPA brassée à l'aide de malt pâle, ambrée, céréales, fruits 5,6°)
- Time Travel (blonde, fruits jaunes 7,5°)
- White Shadow (blanche, agrumes et céréales 4,2°)
- Bière de saison
- Single hop du moment

Brasserie du Marcaire 3,80 € (33 cl)

- Blonde des Chaumes (6°)
- Ambrée du Chamois (6°)
- Blanche des Pâturages (uniquement en été, 5°)

Brasserie – apiculteur L'Opercule 3,80 € (33 cl)

- Blonde bio au miel (5,6°)

Brasserie d'Achouffe – 3,80 € (33 cl)

- La Chouffe (blonde, 8°)
- La Chouffe Rouge (cherry, 8°)

Bières pression – Bier vom Fass – draught beer

Brasserie Licorne

50 cl / 30 cl

- Licorne blonde (4,8°) 5 € / 3 €
- Licorne black (6°) 6,50 € / 4 €
- Picon (amer*) 6,50 € / 4 €
- Miramer (arôme mirabelle) 4 €
- Panaché (bière et limonade) 3 €

Bière blonde sans alcool – 2,50 €

* blonde - hell - lager

* ambrée - bernsteinfarben - amber

* noire - schwarzes Bier - black

* blanche - weißbiere - wheat beer

* amer - bitter - bitter beer

* panaché - Radler - shandy

* sans alcool - alkoholfrei - alcohol free beer

VINS ET BIÈRES

WEIN UND BIER - BIER AND BEER

Vins :

Weine - wines

Vins fins d'Alsace Jacques Iltis & Fils

(75 cl) / (50 cl) / (25 cl) / (verre)

- Rouge de Saint-Hippolyte vieilles vignes (13°) 24 €
- Pinot noir (rouge 13°) 20 € (1L) / 10 € / 5 € / 2,50 €
- Edelzwicker (blanc 12°) 20 € (1L) / 10 € / 5 € / 2,50 €
- Pinot blanc L'or de Bacchus (12,5°) 21 € / 14 € / 7 € / 3,50 €
- Riesling vieilles vignes (12,2°) 24 € / 16 € / 8 € / 4 €
- Pinot gris vieilles vignes (12,8°) 24 € / 16 € / 8 € / 4 €
- Gewürztraminer vieilles vignes (13°) 27 € / 18 € / 9 € / 4,50 €
- Gewürztraminer Schlossreben vendanges tardives (13,5°) 32 €
- Crémant d'Alsace (brut 12,5°) 28 €

Vins des Côtes de Toul - Lelièvre (75 cl)

- Gris de Toul (11,5°) 18 €
- Pinot Noir (11,5°) 17 €
- Auxerrois (13°) 17 €

Vins de Bordeaux - Dourthe (75 cl)

- Beau Mayne (13°) 18 €
- Dourthe n°1 (13°) 25 €
- Château Naudin-Larchey - Pessac Leognan (13,5°) 30 €
- Château Haut Gros Caillou - St-Emilion Grand Cru (13,5°) 36 €

Vins de Bourgogne - Faiveley (75 cl)

- Bourgogne Pinot Noir (12,5°) 24 €
- Mercurey vieilles vignes (13°) 27 €
- Hautes-Côtes de Nuits (12,5°) 31 €

Vins de la Vallée du Rhône - Arnoux & Fils

(75 cl) / (50 cl) / (25 cl) / (verre)

- Côtes du Rhône Vieux Clocher (13°) 18 € / 12 € / 6 € / 3 €
- Crozes-Hermitage Petites Collines (13°) 26 €

Vins de la Vallée du Rhône - Domaine Rouge Bleu (75 cl)

- Dentelle Rouge IGP Méditerranée (13°) 18 €
- Mistral Rouge AOP Côtes du Rhône (14°) 24 €

Autres vins

(50 cl) / (25 cl) / (verre)

- Côtes du Ventoux Bastides rouge (13°) 10 € / 5 € / 2,50 €
- Pays de Vaucluse Chardonnay blanc (13,5°) 10 € / 5 € / 2,50 €
- Côtes de Gascogne rosé (12,5°) 10 € / 5 € / 2,50 €

Champagne Canard-Duchêne (75 cl)

- Cuvée Léonie (brut 12°) 44 €

* pinot blanc - Weißburgunder - pinot blanc

* pinot gris - Grauburgunder - pinot gris

* pinot noir - Schwarzburgunder - pinot noir

* vieilles vignes - Alte Schlossreben

* rosé - Roséwein - rose wine

* vins au pichet - Weinkrug - wines from the jug

* champagne - Champagner - bubbly

Menu du jour : 20 €

Menü - menu

- Soupe de légumes ou Terrine du Sotr 
- Echine fumée et toffailles ou Tartiflette
- Dessert ou Fromage



Menu Petit Sotr  (- de 13 ans) - Men  f ur Kinder - children 10 €

- Jambon toffailles ou Volaille spa tzles + glace + sirop

A la carte :

Nack Karte - according to the menu

Entrées - Vorspeise - starter 5 €

- Soupe de l egumes - Gem sesuppe - vegetable soup
- Tarte au munster - M nsterk se - cheese pie
- Terrine du Sotr  - Terrine - terrine
- P t  lorrain - Lothringische Fleischpastete - p t 

Plats - Gerichte - foods

- Accompagnés de salade verte - mit gr nem Salat - with green salad
- Echine fumée et toffailles (marcaire / roigabrageldi) 14 €
Gerichte "bergbauer" / Schweinerauchfleisch mit "toffailles"
(Spezialität aus geschmorten Kartoffeln mit Zwiebeln und Butter)
food of mountain farmer / smoked backbone mit potatoes speciality
- Tartiflette au munster 14 €
Kartoffeln mit Münsterkäse überbacken - potatoes, lardons, muenster cheese
- Escalope de poulet   la crème et spa tzles 14 €
H hchenschnitzel in Rahmsosse - escalope chicken, alsatian pasta
- Entrecôte (200 gr*) et toffailles 18 €
* B euf origine Lorraine
Zwischenrippenst ck mit "toffailles" - rib steak

Fromages - Bergk se - mountain cheese 4 €

- Munster, chèvre & tomme de montagne
M nsterk se, Ziegenk se & bergk se (barkass)
muenstercheese, goat cheese & tomme

Desserts - Desserts - dessert

- Tarte aux myrtilles - Heidelbeerkuchen - blueberry pie 4 €
- Fondant au chocolat - Weicher Schokoladenkuchen - chocolate fondant 5 €
- Clafoutis aux Quetsches - Zwetschgenclafoutis - batter pudding 5 €
- Panna cotta   la framboise - Himbeerepanacotta - panna cotta 6 €
- Glaces de la Ferme des Basses Cleurie - ice - Eis 4 €

UN PEU DE VOCABULAIRE !

Toffailles : *pommes de terre cuites   l'étouffée avec des oignons, du beurre et du sel*

Spa tzles : *pâtes traditionnelles alsaciennes*

Myrtilles ou brimbelles : *petits fruits sauvages de montagne*

Collet fumé : * chine de porc fumée*

Baekoffe : *pommes de terre cuites   l'étouffée avec porc, agneau et b euf marin s*

Marcaire : *ancien paysan des Hautes-Vosges*

Assiettes casse-croûte :

Platte - plate

- Accompagnées de salade verte
mit gr nen Salat - with green salad

Assiette du Sotr  15 €

- Fumé, toffailles & munster
Schweinerauchfleisch mit "toffailles"
smoked backbone mit potatoes speciality

Assiette montagnarde 16 €

- Charcuteries & fromages des Vosges
Aufschnitt & Bergk se
cold cuts & mountain cheese

Omelette nature, tomme ou lard 9 €

- Omelette & tomme de montagne
Omelett & Bergk se
omelette & mountain cheese

Pique-nique :

Picknick - picnic

- Sandwich, barre céréales, dessert, fruit, eau (50cl) 8 € / 6 € (- 13 ans)
Sandwich, M sliriegel, Desserts, Obst, Wasserflasche
Sandwich, cereal bar, dessert, fruit, bottle of water

Hébergement :

Übernachtung - accommodation

Chambres à partager (5 à 6 lits)

Zimmer mit mehreren Betten - dormitory

- B & B 33 € / 26 €*
nuit + petit déjeuner
Übernachtung + Frühstück
night + breakfast
- Demi-pension 53 € / 41 €*
Repas du soir + nuit + petit déjeuner
Halbpension : Abendessen + Übernachtung
+ Frühstück - dinner + night + breakfast
- Pension complète 73 € / 56 €*
Repas midi et soir + nuit + petit déjeuner
Vollpension : Mittagessen + Abendessen
+ Übernachtung + Frühstück
full pension

Chambre privative

Privatzimmer - private room

- Chambre pour 1 à 5 personnes 125 €
Nuit - Übernachtung - night
- Repas du soir + petit déjeuner
28 € / 21 €*
Abendessen + Frühstück
dinner + breakfast
- Repas midi + soir + petit déjeuner
48 € / 36 €*
Mittagessen + Abendessen + Frühstück
lunch + dinner + breakfast

Infos

- Taxe de séjour par personne par nuit
0,75 €
Kurtaxe pro Person und Pronacht
tourist tax per person per night
- * tarifs pour enfants – 13 ans
Preis für Kinder unter 13 Jahren
children price – 13 years

Tél : +33 (0)3.29.22.13.97

Mail : contact@sotre.info

Menus groupes sur réservation :

Speisekarte für Gruppen nach Bestellung - menus groups on reservation

Formules possibles - Möglichkeiten - possible solutions

- F 1 : Entrée + plat + fromage + dessert 22 €
- F 2 : Entrée + plat + fromage ou dessert 20 €
- F 3 : Entrée + plat 18 €
- F 4 : Plat + fromage ou dessert 18 €

Choisir un menu unique pour le groupe - devis sur mesure

Einziges Menü für die Gruppe - same menu on estimate

Entrées - Vorspeise - starter

- Soupe de légumes - Gemüsesuppe - vegetable soup
- Tarte au munster - Münsterkäse - cheese pie
- Terrine du Sotr  - Terrine - terrine
- P t  lorrain - Lothringische Fleischpastete - p t 
- Plateau de crudités de saison - Salatplatte je nach der Jahreszeit - crudités

Plats - Gerichte - food

- Accompagnés de salade verte - mit grünem Salat - with green salad
- Jambonneau fum  au foin et toffailles
Kleiner Schinken in Heu gebacken mit "toffailles" - knuckle of ham mit potatoes speciality
-  chine fumée et toffailles (marcaire / roigabrageldi)
Gerichte "bergbauer" / Schweinerauchfleisch mit "toffailles"
food of mountain farmer / smoked backbone mit potatoes speciality
- Tartiflette au munster
Kartoffeln mit Münsterkäse überbacken - potatoes, lardons, muenster cheese
- Choucroute traditionnelle Alsacienne
Els ssisches Sauerkraut - alsatian sauerkraut
- Baeckoffe aux trois viandes
"Baeckoffe" mit drei Fleischsorten - with three meat
- Escalope de poulet   la crème et spa tzles
Hähnchenschnitzel in Rahmsosse - escalope chicken, alsatian pasta
- Joue de b uf au miel des Vosges
Rindbacke mit Honig aus den Vogesen - honey beef

Fromages - Bergk se - mountain cheese

- Munster, chèvre & tomme de montagne
M nsterk se, Ziegenk se & bergk se (barkass) - muenstercheese, goat cheese & tomme

Desserts - Desserts - dessert

- Tarte aux myrtilles - Heidelbeerkuchen - blueberry pie
- Tarte Bourdaloue (poires et crème d'amanes) - Mandelkuchen mit Birnen - pear tart
- Moelleux au chocolat - Weicher Schokoladenkuchen - chocolate fondant
- Clafoutis aux Quetsches - Zwetschgenclafoutis - batter pudding
- Crème brûlée aux Bonbons de Sapin des Vosges - Karamalisierte Creme mit Tannenbonbongeschmack - creme brulee
- Crumble aux pommes - Apfelstreuselkuchen - crumble
- Glaces de la Fermes des Basses Cleurie - ice - Eis

Formule boisson en sus (kir,   vin, café) - Getränke Option - drink option + 6,50 €

Petit déjeuner buffet - Frühstück - breakfast

- Petit pain, croissant, céréales, fruits, fromages, confitures, miel, beurre, yaourt
Br tchen, Croissant, corn flakes, Obst, Bergk se, Marmelade, Honig, Butter, Joghurt
bread, croissant, corn flakes, fruit, cheese, jam, honey, butter, yogurt

ACCUEIL :

- Ouvert toute l'année
(fermeture du dimanche fin après-midi au mardi matin)
- Parking accessible en bus
- Parking hivernal   300 m
- Possibilité de transfert de bagages assuré par le refuge

HEBERGEMENT :

- 11 chambres de 5   6 lits de style montagnard pour 61 personnes
- Sanitaires adaptés dans chaque chambre (douche, lavabo, wc)
- Prévoir serviettes et affaires de toilette
- Draps et couvertures fournis

RESTAURATION :

- 1 salle de restauration avec cheminée   l'être d'environ 70 couverts
- Terrasse panoramique
- Cuisine maison et familiale de terroir et produits locaux
- Spécialités montagnardes alsaciennes et lorraines
- Boissons et bières locales

EQUIPEMENTS :

- 1 salle de réunion (wifi, vidéoprojecteur, écran, tableaux feutres et craies, paper board) avec vue panoramique
- Lit bébé (parapluie), si ge haut, table   langer

TROPHEES :

- Trophée du développement durable 2015
- Trophée national de l'accessibilité 2015

ACTIVITÉS & LOISIRS POUR TOUS :

- Randonnée
- Trottr nette tout terrain
- VTT  lectrique
- FTT WATT'S  lectrique
- FTT Quadrix
- FTT Cimgo
- Jo lette
- Orientation
- Land art
- Marche nordique
- Bivouac
- Tir   l'arc
- Raquettes   neige
- Tandem ski
- Fauteuil ski
- Yooner
- Igloo
- Arva
- Contes et légendes
- Locations matériel...

LABELS :

- Famille Plus
- Espace Loisirs Handisport
- Marque Tourisme et Handicap



AGREMENTS :

- Jeunesse et Sports
- Education Nationale
- Entreprise Sociale et Solidaire



AFFILIATIONS & PARTENARIATS :

- Fédération Française de Randonnée
- Syndicat National des Accompagnateurs en Montagne
- Fédération Française Handisport
- Union Nationale des Associations de Tourisme
- Ambassadeurs des Vosges  
- Athl  Vosges
- Kiwanis de Gérardmer



CONTACT :

Refuge du Sotr  - Chaume du Haut Chitelet - Route des Crêtes - BP 13
88 400 XONRUPT LONGEMER

03.29.22.13.97 - contact@sotre.info - www.refugedusotre.com