

*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)*

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°)  | • Figues                   | • 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)

- Autumn Leaves (ambrée, cassis 5,3°)
- Black Möbius (noire, café 4,5°)
- Blackout (noire, cacao 7,5°)
- La Saison des Vosges (blonde, sapin 6°)
- Secret Garden (ambrée, céréales, fruits 5,6°)
- Single Hop - Cascade (blonde, fruits exotiques 5,5°)
- Single Hop - Mosaïc (blonde, fruits, fleurs 5,5°)
- Single Hop - Simcoe (blonde, fruits, résineux 5,5°)
- Time Travel (blonde, fruits jaunes 7,5°)
- Tropical Saison (blonde, arômes fruités 6°)
- White Shadow (blanche, agrumes et céréales 4,2°)

### Brasserie du Marcaire 3,80 € (33 cl)

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

### 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\* 18°) 6,50 € / 4 €
- Miramer (arôme mirabelle 18°) 4 €
- Panaché (bière et limonade) 3 €
- Kronenbourg 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 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 €
- Pinot noir (rouge 13°) 10 € / 5 € / 2,50 €
- Edelzwicker (blanc 12°) 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 - Schwarzbουργunder - 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

- Accompagn s de salade verte - mit grünem 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 €  
Hähnchenschnitzel in Rahmsosse - escalope chicken, alsatian pasta
- Entrecôte (200 gr\*) et toffailles 18 €  
\* B euf origine Lorraine  
Zwischenrippenstück mit "toffailles" - rib steak

### Fromages - Bergkäse - mountain cheese 4 €

- Munster, ch vre & tomme de montagne  
Münsterkäse, 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 €

### 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 Pro Nacht  
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](mailto:contact@sotre.info)

## Menus groupes sur réservation :

Speisekarte für Gruppen nach Bestellung - menus groups on reservation

Formules possibles - Möglichkeiten - possible solutions

- F1 : Entrée + plat + fromage + dessert 22 €
- F2 : Entrée + plat + fromage ou dessert 20 €
- F3 : Entrée + plat 18 €
- F4 : 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 gr nem Salat - with green salad
- Jambonneau fumé 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  
H hnchenschnitzel in Rahmsosse - escalope chicken, alsatian pasta
- J e de b euf 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'amanides) - 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 - Karamelisierte Creme mit Tannenbonbongeschmack - creme brulee
- Crumble aux pommes - Apfelstreuselkuchen - crumble

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
- Trottinette 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