

Situ     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)*

DANS LE VERRE :

Vins d'Alsace Jacques Illis 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)*
Champagne Canard Duch ne - *Ludes (51)*
Brasserie du Bois Joli - *Sant-Nabord (88)*
Brasserie La Madelon - *Saint-Etienne-L s-Remiremont (51)*
Brasserie Licorne - *Saverne (67)*
Brasserie Du Marcaire - *Mulbach-sur-Munster (68)*
Eaux de vie, cocktails, liqueurs, crèmes et whisky Lecomte-Blaise - *Saint-Am  (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) 2 € 50
- Coca-Cola (33 cl) 3 €
- Coca-Cola Light (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 e 3,50 €

(crèmes Lecomte-Blaise, vin Edelzwicker Ittis & Fils, 12 cl, 18°)

- 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 €

(25°, 3 cl)

- Framboise - Himbeere - raspberry
- Mirabelle - Mirabelle - cherry plum
- Sapin - Tanne - tree
- Génépi (40°) - Wacholderbranntwein

Eaux de vie - Schn pse - brandy 5 €

(43°, 3 cl)

- Baie de Houx - Stechpalme - holly
- Bourgeon de sapin - Tanneknospe - fir tree
- Framboise sauvage - Himbeere - raspberry
- Gentiane - Enzian - gentian
- Gratte cul - Hagebutte - wilde rose
- Cerise - Kirschwasser - cherry
- Mirabelle - Mirabelle - cherry plum
- Myrtille - Heidelbeer - blueberry
- Poire William - Birne - pear
- Sorbier des oiseleurs - Haffdornteebeeren - mountain ash
- Absinthe (72°) - Absinth - absinthe

Bières artisanales :

handwerkliche Biersorten - beer

Brasserie du Bois Joli 3 € 80

- (33 cl, 5,8°)
- 3B (blonde)
- Volontaire (ambrée)
- Bière du Sotré (noire)

Brasserie La Madelon 3 € 80

(33 cl)

- Madelon (blonde* 5,5°)
- Madelon (blanche* 4°)
- Madelon (ambrée* 5,5°)
- Madelon (noire* 5,5°)
- La Meilleure (ambrée* 8,8°)
- La Pucelle (blanche arôme mirabelle 4°)
- Abbaye d'Autrey (blonde 6,9°)
- La Darou des Vosges (ambrée 8°)

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 Ittis & Fils

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

- Rouge de Saint-Hippolyte vieilles vignes (13°) 21 €
- Pinot blanc L'or de Bacchus (12,5°) 17 € / 12 € / 6 € / 3 €
- Riesling vieilles vignes (12,2°) 21 € / 14 € / 7 € / 3,50 €
- Pinot gris vieilles vignes (12,8°) 21 € / 14 € / 7 € / 3,50 €
- Gewürztraminer vieilles vignes (13°) 23 € / 16 € / 8 € / 4 €
- Gewürztraminer Schlossreben vendanges tardives (13,5°) 29 €
- Crémant d'Alsace (brut 12,5°) 25 €

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°) 17 €
- Dourthe n°1 (13°) 22 €
- Château Naudin-Larchey - Pessac Leognan (13,5°) 27 €
- Château Haut Gros Caillou - St-Emilion Grand Cru (13,5°) 33 €

Vins de Bourgogne - Faiveley

(75 cl)

- Bourgogne Pinot Noir (12,5°) 20 €
- Mercurey vieilles vignes (13°) 23 €
- Hautes-Côtes de Nuits (12,5°) 27 €

Vins de la Vallée du Rhône - Arnoux & Fils

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

- Côtes du Rhône Vieux Clocher (13°) 16 € / 11 € / 5,50 € / 2,50 €
- Crozes-Hermitage Petites Collines (13°) 24 €

Autres vins

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

- Côtes du Ventoux Bastides rouge (13°) 8 € / 4 € / 2,50 €
- Pays de Vaucluse Chardonnay blanc (13,5°) 8 € / 4 € / 2,50 €
- Côtes de Gascogne rosé (12,5°) 11 € / 5,50 € / 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 
- Marcaire ( chine fumée et toffailles) ou Tartiflette
- Dessert ou fromage

Menu Petit Sotr  (- de 13 ans) - Men  für 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 légumes - Gem sesuppe - vegetable soup
- Croustillant au munster - Knusprige Pastete mit M nsterk se - cheese tart
- 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
- Marcaire ( chine fumée et toffailles) (roigabrageldi) 13 €
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 13 €
Kartoffeln mit Münsterkäse überbacken - potatoes, lardons, muenster cheese
- Suprême de poulet   la crème et spa tzles 14 €
H hnenbrust in heller Rahmsosse - chicken, alsatian pasta
- Entrecôte (180 gr*) et toffailles 17 €
* B euf origine Lorraine
Zwischenrippenstück mit "toffailles" - rib steak

Fromages - Bergkäse - mountain cheese 4 €

- Munster, ch vre & 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 €

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  14 €

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

Assiette montagnarde 14 €

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

Omelette nature, tomme ou lard 8 €

- 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 30 € / 23 €*
nuit + petit déjeuner
Übernachtung + Frühstück
night + breakfast
- Demi-pension 50 € / 38 €*
Repas du soir + nuit + petit déjeuner
Halbpension : Abendessen + Übernachtung
+ Frühstück - dinner + night + breakfast
- Pension complète 70 € / 53 €*
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 110 €
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

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 17 €
- F4 : Plat + fromage ou dessert 17 €

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
- Pâté lorrain - Lothringische Fleischpastete - p t 

Plats - Gerichte - food

- Accompagn s de salade verte - mit grünem Salat - with green salad
- Jambonneau fum  au foin et toffailles (roigabrageldi)
Kleiner Schinken in Heu gebacken mit "toffailles" - knuckle of ham mit potatoes speciality
- Marcaire /  chine fumée et toffailles (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
- Suprême de poulet   la crème et sp etzles
H hchenbrust in heller Rahmsosse - chicken, alsatian pasta
- Joue de bœuf 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
- Kougelhopf et crème anglaise - Els ssischer Kuchen mit Rosinen und Crème - alsatian cake

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
- Parking accessible en bus
- Parking hivernal à 300 m
- Possibilité de transfert de bagages assuré par le refuge

HEBERGEMENT :

- 10 chambres de 5 à 6 lits de style montagnard pour 55 personnes
- Sanitaires adaptés dans chaque chambre (douche, lavabo, wc)
- Prévoir sac de couchage ou équivalent, affaires de toilette
- Drap housse, couverture, taie d'oreiller compris (possibilité location drap plat en sus)

RESTAURATION :

- 1 salle de restauration avec cheminée à l'âtre 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), siège haut, table à langer

CONTACT :

Chaume du Haut Chitelet
Route des Crêtes - BP 13
88640 Xonrupt Longemer
03.29.22.13.97
contact@sotre.info
www.refugedusotre.com

ACTIVITÉS ENCADRÉES PAR DES ACCOMPAGNATEURS EN MONTAGNE * :

- Randonnées (paysages, faune et flore, chamois, orientation, thématique...), VTT, VAE, cimgo, quadrix, joëlette, tir à l'arc, bivouac, marche nordique, raquettes à neige, fauteuil ski, tandem flex...

* AMM : moniteurs et guides diplômés du Brevet d'Etat Accompagnateur en Moyenne Montagne



LABELS :

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



AGREMENTS :

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



AFFILIATIONS :

- Fédération Française de Randonnée
- Syndicat National des Accompagnateurs en Montagne
- Fédération Française Handisport
- Union Nationale des Associations de Tourisme
- Ambassadeurs des Vosges®
- Athlé Vosges



JE VOIS LA VIE EN VOSGES

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

