

Restaurant

La Marmotte

Spécialités savoyardes

Les cocktails	
Les créations de La Marmotte	
Spritz Génépi 18 cl	9.50€
Génépi de la Maison Dolin, Pétillant de Savoie, citron vert, eau gazeuse	
Spritz Charvoyard 18 cl	9.50€
Pineau rouge, Pétillant de Savoie, sirop de myrtille, orange, eau gazeuse	
Mont-Chéry 18 cl	9.50€
Génépi de la Maison Dolin, sirop de cerise, citron vert, tonic	
Le Slalom 18 cl	8.00€
Sirops d'orange, de grenadine et de pêche, vin rosé, Pétillant de Savoie	

Les classiques	
Mojito 12 cl	9.50€
Bacardi Carta Oro, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse	
Ti Punch 4 cl	9.00€
Rhum agricole, citron vert, sucre de canne	
Gin tonic 12 cl	9.50€
Bombay Sapphire, citron jaune, tonic	
Spritz classique 18 cl	9.00€
Apérol, Pétillant de Savoie, orange, eau gazeuse	

Les sans alcool	
Citronnade de la Marmotte 18 cl	4.50€
Jus de citron, sirops de violette et de gingembre, eau gazeuse	
Thé glacé des Marmottes 18 cl	4.50€
Thé Les 2 Marmottes, menthe fraîche, sirop de myrtille, citron	

Les boissons	
Les jus, sodas et eaux	
Jus de fruits Granini 25 cl	4.50€
Orange, pomme, ananas	
Coca-Cola, Coca Zéro 33 cl	4.50€
Fuze tea, Orangina 25 cl	4.00€
Sirop à l'eau 25 cl	2.50€
Diabolo 25 cl	4.00€
Perrier 33 cl	4.50€
Evian 50 cl	4.00€
100 cl	6.00€
San Pellegrino 50 cl	4.50€
100 cl	6.50€

Les bières et cidres	
Affligem (Pression) 6,8° 25 cl	4.50€
50 cl	8.00€
Panaché ou Monaco 25 cl	4.50€
50 cl	8.00€
Les bières de la Brasserie du Mont-Blanc (Bouteille 33cl)	7.50€
La blonde 5,8°	
Riche, ronde, équilibrée, à l'esprit floral et épicé.	
La rousse 6,5°	
Une bière ample et bien maltée, aux notes de caramel et d'amandes grillées.	
La blanche 4,7°	
Rafraichissante, douce et acidulée à la fois.	
La bleue 5,8°	
Aux myrtilles, fine et légère, elle associe parfaitement la puissance aromatique du fruit à l'amertume de la bière.	

Les apéritifs	
Chambéryzette 6 cl	6.00€
Apéritif au vermouth de Chambéry et à la fraise des Alpes de la Maison Dolin	
Le kir savoyard 12 cl	6.00€
Vin blanc de Savoie et Génépi	
Le pétillant savoyard 12 cl	7.50€
Pétillant de Savoie, crème de cassis, myrtille, mûre ou pêche	
Le kir 12 cl	6.00€
Vin blanc, crème de cassis, myrtille, mûre ou pêche	
Pineau blanc ou rouge 6 cl	5.50€
Martini blanc ou rouge 6 cl	5.50€
Suze 4 cl	5.00€
Ricard 2 cl	4.00€

Les alcools	
Bourbon Four Roses 4 cl	9.00€
Whiskey Jack Daniel's 4 cl	9.00€
Whisky Clan Campbel 4 cl	8.00€
Gin Bombay Sapphire 4 cl	9.00€
Vodka Eristoff 4 cl	8.00€
Supplément jus ou soda	+1.50€

À partager	
Croquettes des Marmottons	4.00€ / Personne
Croquettes de pommes de terre, jambon de Savoie, fromage à raclette, servies avec sauce moutarde	
Planchette de saucissons	3.20€ / Personne
Assortiment de divers saucissons de nos montagnes et cornichons	

Menu 1^{er} étoile

pour les - 10 ans

Une spécialité pour accompagner le choix des grands avec raclette ou fondue

OU

Assortiment de jambon cuit et rosette, accompagné de frites et

Glace 1 boule au choix

et

Sirop à l'eau 20 cl

ESF

Pommes de terre, cornichons et fromage à volonté.
Uniquement pour la personne qui commande

Le Mouflon	25.00€ / Personne
Pommes de terre, cornichons et fromage à volonté accompagnés de jambon sec de Savoie, rosette et noisette de jambon	
Le Bouquetin	24.00€ / Personne
Pommes de terre, cornichons et fromage à volonté accompagnés de jambon cuit, rosette et noisette de jambon	
Le Chamois	26.00€ / Personne
Pommes de terre, cornichons et fromage à volonté accompagnés de Gor'ion (viande de bœuf séchée), rosette et noisette de jambon	
L'Edelweiss	23.00€ / Personne
Pommes de terre, cornichons et fromage à volonté accompagnés d'une salade aux noix, de bâtonnets de carottes crues et de pickles maison (cornichons, oignons, radis)	

Pour accompagner votre raclette, vous prendrez bien une salade verte ?

Supplément charcuterie ou végétarien :	
Mouflon	7.00€
Bouquetin	6.00€
Chamois	8.00€
Edelweiss	5.00€

Les fondues	
Nos fondues sont servies pour deux personnes minimum - 200g de fromages par personne	
Pour les amoureux de fromages ...	
La Savoyarde	22.00€ / Personne
Selon la tradition, le savoureux mélange d'Emmental, de Comté, d'Abondance et de vin blanc accompagné de pain, de pommes de terre, de jambon de Savoie et rosette	
La Forestière	23.00€ / Personne
Comme la Savoyarde, agrémentée de champignons (bolets, cèpes, pleurotes) accompagné de pain, de pommes de terre, de jambon de Savoie et rosette	
La Paysanne	23.00€ / Personne
Comme la Savoyarde, agrémentée d'oignons émincés et de dés de jambon de Savoie, accompagné de pain, de pommes de terre et d'une salade verte	
Supplément charcuterie fondue	5.00€
Supplément salade verte	3.00€

... et pour les viandards	
La Bourguignonne	23.50€ / Personne
Venue d'ailleurs ! Viande de bœuf coupée en cubes (230g / personne) accompagnée de sauces élaborées par le chef et d'un gratin de pommes de terre au fromage à raclette	
Supplément viande (230g)	16.00€
Gratin supplémentaire	4.00€
Salade verte	3.00€

Les autres spécialités	
Les autres spécialités	
Le Vacherin (Mont d'or - selon saison)	28.00€
Découvrez l'onctuosité de ce fromage (environ 400 g) servi dans son écrin de bois, accompagné de pommes de terre et d'une salade verte	
Avec une planchette de jambon cuit et rosette	+5.00€
La Tartiflette	17.50€
La rencontre du Reblochon savoyard, du jambon de Savoie, de l'oignon et de la pomme de terre, accompagnée d'une salade verte	
Supplément fromage à raclette	+1.50€
La Croziflette	18.50€
La tartiflette avec des crozets (pâtes savoyardes au sarrazin) à la place des pommes de terre. Accompagnée d'une salade verte	
Supplément fromage à raclette	+1.50€

Les desserts	
La fondue au chocolat	
Notre fondue au chocolat est servie pour deux personnes minimum	
Fondue au chocolat	8.00€ / Personne
Des morceaux de fruits et des guimauves à tremper dans du chocolat chaud. Qui peut y résister ?	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - À consommer avec modération

Tous nos tarifs s'entendent TTC et service compris. Nous acceptons les règlements par tickets restaurant, cartes bancaires et les espèces. Nous ne prenons pas les chèques ni les chèques vacances.

Les glaces et coupes glacées	
Glaces et sorbets	2.50€ / boule
Vanille, chocolat, café, menthe-chocolat, caramel au beurre salé, myrtille, fraise, citron vert, framboise, marron, mandarine	
Supplément chantilly	+1.50€
Les coupes glacées alcoolisées	10.50€
La Savoyarde Sorbet myrtille et Génépi de la Maison Dolin	
Le Colonel Sorbet citron vert et Vodka Eristoff	
L'Iceberg Glace menthe-chocolat et Get 27	
L'Avalanche Sorbet mandarine et Marc de Savoie de la Maison Dolin	

Les coupes glacées non alcoolisées	8.50€
La Dame blanche Glace vanille, chocolat chaud et chantilly	
Le Choco liégeois Glaces vanille et chocolat, chocolat chaud et chantilly	
Le Café liégeois Glaces vanille et café, sauce café et chantilly	
Le Mont-Blanc Glace aux marrons, meringue et chantilly	

Les desserts maison	
Tarte aux myrtilles	8.00€
Tarte amandine aux myrtilles, coulis de myrtilles, boule de glace vanille	
Brioche perdue	7.50€
Coulis de myrtilles	
Supplément Nutella	+1.50€
Moelleux au chocolat	8.00€
Cœur Milka, chantilly	
Panna Cotta vanille	7.00€
Coulis de myrtilles et brisure de Granola	
Café / Thé Gourmand	9.00€
Café espresso ou thé accompagné de : Mini panna cotta vanille, coulis de myrtilles, mini fondue au chocolat et guimauves, mini moelleux au chocolat, mini crème brûlée au sirop de Génépi	
Crème brûlée	7.50€
Au sirop de Génépi	

Les vins			
Les vins de Savoie sont frais, légers et fruités et accompagnent parfaitement nos spécialités			
Les vins blancs			
12 cl	50 cl	75 cl	
Apremont (AOP de Savoie)	6.50€	-	30.00€
Roussette (AOP de Savoie)	-	21.00€	31.00€
Chardonnay (AOP de Savoie)	-	-	30.00€
Chignin (AOP de Savoie)	-	18.00€	28.00€
Chignin Bergeron (AOP de Savoie)	-	-	41.00€
Pétillant de Savoie (AOP de Savoie)	-	-	36.00€
Blanc Moelleux (Côtes-de-Bergerac)	6.00€	-	26.00€
Champagne	-	-	55.00€

Les vins rouges			
12 cl	50 cl	75 cl	
Mondeuse (AOP de Savoie)	6.50€	21.00€	30.00€
Pinot (AOP de Savoie)	-	19.00€	28.00€
Gamay (AOP de Savoie)	-	-	28.00€
St Nicolas de Bourgeuil (AOC Loire)	-	-	34.00€
Premières Côtes de Blaye (AOC Bordeaux)	-	-	32.00€

Le vin rosé			
12 cl	50 cl	75 cl	
Gamay rosé (AOP de Savoie)	6.00€	18.00€	26.00€

Les digestifs & boissons chaudes	
Les digestifs	
LES DIGESTIFS ALPINS	
Génépi 1821 4 cl	7.00€
Génépi Le Chamois 4 cl	8.00€
Génépi des Alpes Black Peuf 4 cl	9.00€
Liqueur de sapin 4 cl	8.00€
Chartreuse verte 4 cl	11.00€
Marc de Savoie 4 cl	7.00€
LES CLASSIQUES	
Get 27, Get 31, Bailey's 4 cl	7.50€
Cognac VS, Calvados, Poire 4 cl	8.50€
Cognac XO 4 cl	11.00€

Les boissons chaudes	
Espresso, décaféiné	2.30€
Double Espresso	3.40€
Noisette	2.70€
Café au lait	2.80€
Cappuccino	3.70€
Thé, infusion Les 2 Marmottes	3.40€
La Grolle	8.00€ / personne
Café noir, alcools de Savoie, sucre de canne et épices	

Rejoignez-nous sur Instagram