



## Soyez les bienvenus

Comme chaque année, l'équipe de « Chez Marie »  
S'engage à utiliser des produits frais, transformés sur place.

Like every year, Chez Marie is proposing fresh produce that we transform.

Nous répondons à la mention « fait maison »

Les produits achetés surgelés sont signalés par une \*  
This sign\* means that the produces are bought frozen  
**Nos prix sont nets, service compris.**

Une carte des allergènes est disponible.

### Moment à partager

**Chips Breizh** 5.50€

Chips de galettes de sarrasin

Sauce ranch maison

Fromage blanc, mayonnaise, échalotte, ciboulette

**Galette apéro** 5.50€

Avec un beurre à l'Ail des Ours

### Le Coquelicot Alpin

**Cocktail maison** 8.50€

Combinaison fruité et fraîche cidre et agrumes

### Les apéritifs

Kir breton 3,80€

Kir 'cassis, cerise, pêche' 3,80€

Vin doux, le p'tit gascoun 5.00€

Ricard 2cl 3.00€

Martini Blanc 5cl 4,50€

Porto Rouge 5cl 5.00€

Whisky J&B 4 cl 7.00€

Whisky Jack Daniels'4cl 9.00€

Whisky coca/orange 4cl 9.00€

Gin & tonic 4cl 9.00€

Vodka coca/orange 4cl 9.00€

Rhum coca/orange 4cl 9.00€

# Les fondues

à partir de 2 personnes

Les fondues sont préparées à partir d'une sélection de fromages

Râpés par nos soins(200gr/pers) :

**Beaufort, Meule de Tarentaise, Conté du Jura, Meule de Bessac**

Accompagnées de pommes de terre, salade et croûtons.

*Fondue are prepared with a selection of cheeses mixed by us.*

*Serve with potatoes, salad and croutons.*

**Fondue savoyarde traditionnelle**

**23.50€/pers**

**Fondue avec charcuterie**

**29,50/pers**

Jambon blanc, jambon cru, rosette, coppa

*Ham, raw ham, rosette, coppa*

**Fondue savoyarde à l'ail des ours**

**25.00€/pers**

**Fondue savoyarde au cèpes**

**27.00€/pers**

# Les raclettes

à partir de 2 personnes

La raclette est servie sur un appareil traditionnel,

Accompagnée de pommes de terre, salade et cornichons.

*Raclette cheese served with potatoes, green salad, cornichons.*

**Raclette 2 charcuterie**

**27.50€/pers**

Jambon blanc, jambon cru

*Ham and raw ham*

**Raclette de nos montagnes**

**29,50€/pers**

Jambon blanc, jambon cru, coppa, rosette

*Ham, raw ham, Coppa, rosette*

**Raclette enfant**

**11.00€**

(Pour les moins de 10 ans, en accompagnement des parents)

**Raclette végétarienne**

**24.00€/pers**

Avec assiette de légumes crus (*served with raw vegetables*)

**Assiette de charcuterie individuelle 9.00€**

*Add raw meats*

2 tranches de chaque : jambon blanc, jambon cru, rosette, coppa

# Les Pierrades

à partir de 2 personnes

Vous rôtissez vous même vos viandes 220gr/pers sur une pierre chaude.  
Elles sont servies avec nos sauces maison, légumes frais et salade verte.

*You Cook your meat on a hot stone, served with sauces, salad, and vegetables.*

**Accompagnement au choix,**

**Frites maison ou gratin de crozets aux lardons ou haricots verts**

## Pierrade aux 2 viandes

**28,00€/pers**

Bœuf et volaille *Beef and chiken*

## Pierrade 3 viande

**29,50€/pers**

Bœuf, volaille et mignon de porc *Beef, chiken and pork*

## Pierrade enfant

**11.00€**

En accompagnement des parents, 100gr/portion

Supplément viande (220gr)

15.00€

# Les salades

## Petite

## Grande

### La paysanne

**11,50€**

**16.50€**

Salade, œuf poché, lardons, meule de tarentaise, oignons rouges

Tomates, croûtons

*Salad, hard egg, bacon, cheese, red onions, croutons*

### La Cromesquis

**11.50€**

**16.50€**

Salade, cromesquis de fromage à fondue, tomates, jambon cru,

oignons rouges, noix

*Salad, cheese cromesquis, tomatoes, raw ham, red onions, nuts*

### La césar

**12,50€**

**17.50€**

Salade, œuf dur, aiguillette de poulet corn flakes\*, tomates confites

Parmesan râpé, croûtons, sauce césar

*Salad, egg, tomatoes, Parmesan cheese, croutons, chicken\*corn flakes*

# Burgers bretons

**Le bun est préparé aux 2 farines et cuit à la demande sur bilics.**

**Servis avec frites maison et salade.**

*Homemade bread with brown and wheat flour. Served with fries and salad*

**Le savoyard**      "with cheese"      **18.50€**

Steak haché du boucher, raclette, oignon, salade, Tomate, ketchup maison

**Le campagnard**    "with bacon"      **18.50€**

Steak haché du boucher, lard grillé, oignon, salade, Tomate, ketchup maison

**Le plagnard**      "with cheese and bacon"      **19.00€**

Steak haché du boucher, raclette, lard grillé, oignon, salade, Tomate, ketchup maison

**Le poulet**      "with chicken corn flakes"      **19.50€**

Aiguillette de poulet pané\* corn flakes, oignon, Salade, tomate, sauce ranch maison

## Les gratins

**La tartiflette ou tartichèvre**      **19.50€**

Pommes de terre, oignons, lardons, reblochon ou chèvre, crème, salade

*Potatoes, onions, bacon, reblochon or goat cheese, cream, salad*

**La croziflette ou crozichèvre**      **19.50€**

Crozets, lardons, champignons, poireaux, reblochon ou chèvre, crème, salade

*Crozet pasta, bacon, mushrooms, leeks, reblochon or goat cheese, cream, salad*

**La boite chaude**, 250gr      **25.00€**

Servis avec charcuterie, diot de Savoie fumé, pommes de terre, salade

*Cheese box served with raw meat, sausage, potatoes, salad*

## Le menu enfant

**11.00€**

**Aiguillettes de poulet corn flakes\***  
**Ou galette aux 2 éléments au choix**

**+**

**Une boule de glace**  
**Ou une crêpe au choix**  
(sucré, nutella, confiture)

**+**

**Boisson au choix**

*Sirop ou Ice Tea ou Limonade ou  
Jus de pomme/ orange/ ananas*

# Les plats

**Accompagnement au choix :**

**Frites maison ou gratin de crozets aux lardons, champignons et poireaux ou haricots verts\***

*Choice of garnish: French fries, crozet pasta with bacon, mushrooms, leeks, or green beans*

**Entrecôte Française**, env 250gr **32.50€**

Avec frites maison et salade. *fries and salad*

**Escalope de volaille savoyarde** **18.50€**

Avec jambon cru, reblochon et crème

*Chicken scallop with reblochon cheese, raw ham and cream*

**Filet mignon, lardé, garni Ail des Ours et tomates confites** **22.00€**

*Pork cooked with bacon, tomatoes, herbs*

**Filet de truite\*** aux amandes, petits légumes **26.00€**

*Filet of trout with almonds and vegetables*

# Les brochettes flambées

**Les brochettes sont servies sur potence**

**Avec un tian de légumes et frites maison**

*Skewers are served with Tian of vegetables and fries*

**Brochette de volaille**, curry, flambée Rhum **22.00€**

**Brochette de bœuf**, flambée cognac **25.00€**

**Brochette de gambas\***, flambée anis **26.00€**

**Accompagnement de sauce au choix** **1.50€**

Cèpes, poivre, ketchup maison, beurre Ail des Ours

## Les galettes inspirées de nos montagnes

### **La tarti crêpe** 15.50€

Reblochon, pommes de terre, lardons, oignons, crème, salade  
Reblochon, potatoes, bacon, onions, salad

### **La valaisanne** 14.50€

Raclette, pommes de terre, jambon cru, salade. Raclette cheese, potatoes, raw ham, salad

### **L'alpage** 14.80€

Fromage à fondue, pommes de terre, oignons rouges, diot fumé de Savoie  
Cheese fondue, potatoes, red onions, Savoy sausage

## Les roulés bretons

### **La caprine** 14.50€

Wrap crème de chèvre, lards grillés, tomates confites, salade, noix  
Creamy goat cheese, bacon, tomatoes confit, salad, nuts in a pancake

### **Le Forestier** 15.00€

Emmental, œuf brouillé, champignons, sauce cèpes, salade  
Egg, cheese, mushrooms, cream, salad

### **La galette saucisse** 16.50€

Galette, saucisse de Toulouse, Frites maison, salade, compotée d'oignon rouge  
Pancake and Sausage, fries and salad, and onions

## Les galettes de sarrasin incontournables

### **La fermière** 12.00€

Œuf, emmental, champignons, lard / Egg, cheese, mushrooms, bacon

### **La fromagère** 12.50€

Fromage de chèvre, raclette, reblochon, salade, noix.

Goat, raclette and Reblochon cheese, nuts, salad

### **La complète** 10.50€

Œuf, emmental, jambon / egg, cheese, ham

### **La bretonne** 16.00€

Œuf, emmental, oignons cuisinés, andouille de Guéméné

Egg, cheese, chitterlings sausage, onions

### **La cancale** 17.50€

Noix de saint jacques, crevettes roses, fondue de poireaux, crème de paprika,  
Scallops\*, shrimps, leeks and paprika cream

### **La végétarienne** 10.50€

Emmental, légumes du moment, salade / cheese, vegetables, salad

Les p'tits plus : bol de salade 2.50€  
Supplément 1 ingrédient 1.50€

Farine 100% sarrasin,  
100% origine France

# Les crêpes gourmandes

**La Tatin** **8.60€**

Pommes caramélisées, sauce caramel, glace vanille  
*caramelized apples, caramel sauce, vanilla ice cream*

**La Mont Blanc** **9.30€**

Crème de marron, glace vanille, chantilly, meringue, noix  
*chestnut cream, vanilla ice cream, whipped cream, nuts*

**La Snickers** **8.60€**

Sauce caramel et chocolat, éclats de cacahuètes, glace vanille  
*Caramel and chocolat sauce, peanuts, vanilla ice cream*

**La crêpe flambée** alcool au choix (2cl) **8.50€**

Génépi, Grand Marnier, Calvados, Rhum

**Beurre sucre** / salt butter & sugar **3.80€**

**Chocolat ou nutella** **5.00€**

**Pâte à tartiner maison** **5.00€**

**Confiture artisanale** / jam **4.50€**

**« La source du verger »**

Abricot, fraise, myrtille, fruits des bois bio

**Miel**/ honey **4.00€**

**Citron sucre** / lemon & sugar **4.00€**

**Crème de marron**/ chustney cream **5.50€**

**Caramel beurre salé**/ salted caramel **6.00€**

**Caramel amandes** /caramel& almonds **6.20€**

**Banane chocolat**/ banana & chocolat **6.10€**

# Les coupes glacées

<b>Coupe de glace artisanal</b>	2 parfums	<b>6.00€</b>
Vanille, chocolat, café, fraise, pistache, framboise, citron		
<b>Dame Blanche</b>		<b>10.00€</b>
Glace vanille, sauce chocolat, chantilly Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream		
<b>Chocolat liégeois</b>		<b>10.00€</b>
Glace chocolat, sauce chocolat, chantilly Chocolate ice cream, and sauce, whipped cream		
<b>Café liégeois</b>		<b>10.00€</b>
Glace café, café, chantilly Coffee ice cream, coffee, whipped cream		
<b>Crumble</b>		<b>11.00€</b>
Glace vanille, pommes caramélisées, Émietté de biscuits, sauce caramel, chantilly Vanilla ice cream, caramelised apples, crumble biscuits, caramel sauce, whipped cream		
<b>Ardéchoise</b>		<b>11.00€</b>
Glace vanille, crème de marron, meringue, chantilly Vanilla ice cream, chustnut cream, meringue, whipped cream		
<b>Banana split</b>		<b>12.00€</b>
Glace vanille, fraise, chocolat, sauce chocolat, chantilly, amandes Vanilla, strawberry and chocolate ice cream, banana, chocolate sauce, whipped cream, almonds		
<b>Cornettissimo</b>		<b>11.00€</b>
Cornet de crêpe maison, glace vanille, sauce chocolat, Fruits frais, chantilly Homemade cone, vanilla ice cream, chocolate sauce, fresh fruits, whipped cream		
<b>Chasseur Alpin</b>		<b>9.50€</b>
2 boules citron avec au choix : 2 cups of lemon ice cream plus Alcool au choix (2 cl) : Génépi, Jet 27, Calvados, Rhum		

Les p'tits plus  
**Boule de glace 3.00€**  
**Chantilly 1.50€**