



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 gascon 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.

Fondues 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 maisons ou gratin de crozets aux lardons ou haricots verts

Pierrade aux 2 viandes

28,00€/pers

Bœuf et volaille *Beef and chicken*

Pierrade 3 viande

29,50€/pers

Bœuf, volaille et mignon de porc *Beef, chicken 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 Crolesquis

11.50€

16.50€

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

oignons rouges, noix

Salad, cheese crolesquis, 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 boîte chaude, 250gr **25.00€**

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

Cheese box served with row 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**
(sucre, nutella, confiture)

+

Boisson au choix
Sirop ou Ice Tea ou Limonade ou
Jus de pomme/ orange/ ananas

Les plats

Accompagnement au choix ;
Frites maisons 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 ans salad*

Escalope de volaille savoyarde **18.50€**
Avec jambon cru, reblochon et crème
Chicken scallop with reblochon cheese, row 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

Coupe de glace artisanal 2 parfums **6.00€**
Vanille, chocolat, café, fraise, pistache, framboise, citron

Dame Blanche **10.00€**
Glace vanille, sauce chocolat, chantilly
Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream

Chocolat liégeois **10.00€**
Glace chocolat, sauce chocolat, chantilly
Chocolate ice cream, and sauce, whipped cream

Café liégeois **10.00€**
Glace café, café, chantilly
Coffee ice cream, coffee, whipped cream

Crumble **11.00€**
Glace vanille, pommes caramélisées,
Émietté de biscuits, sauce caramel, chantilly
Vanilla ice cream, caramelised apples, crumble biscuits, caramel sauce, whipped cream

Ardéchoise **11.00€**
Glace vanille, crème de marron, meringue, chantilly
Vanilla ice cream, chustnut cream, meringue, whipped cream

Banana split **12.00€**
Glace vanille, fraise, chocolat, sauce chocolat, chantilly, amandes
Vanilla, strawberry and chocolate ice cream, banana,
chocolate sauce, whipped cream, almonds

Cornettissimo **11.00€**
Cornet de crêpe maison, glace vanille, sauce chocolat,
Fruits frais, chantilly
Homemade cone, vanilla ice cream, chocolate sauce, fresh fruits, whipped cream

Chasseur Alpin **9.50€**
2 boules citron avec au choix : 2 cups of lemon ice cream plus
Alcool au choix (2 cl) : Généri, Jet 27, Calvados, Rhum

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