

À partager

Pour accompagner votre apéritif

CROQUETTES DES MARMOTTONS 4€/PERS.

Croquettes de pommes de terre, jambon de Savoie fromage à raclette, servies avec sauce moutarde.

ASSORTIMENT DE SAUCISSONS 3,20€/PERS.

Assortiment de divers saucissons de nos montagnes et cornichons.

Nos Raclettes

FROMAGE À VOLONTÉ

(uniquement pour la personne qui commande)

LE MOUFLON 25€/PERS.

Pommes de terre, cornichons et fromage à volonté accompagnés de jambon de Savoie, rosette et noisette de jambon.

Supplément de charcuterie Mouflon 7€

LE BOUQUETIN 24€/PERS.

Pommes de terre, cornichons et fromage à volonté accompagnés de jambon cuit, de rosette et noisette de jambon.

Supplément de charcuterie Bouquetin 6€

LE CHAMOIS 26€/PERS.

Pommes de terre, cornichons et fromage à volonté accompagnés de Gor'ion (viande de bœuf séchée à la traditionnelle) de rosette et noisette de jambon. Supplément de charcuterie Chamois 8€

L'EDELWEISS 23€/PERS.

Pommes de terre, cornichons et fromage à volonté accompagnés d'une salade aux noix, de bâtonnets de carottes crues et de pickles (cornichons, oignons, radis). Supplément végétarien 4€

Nos Fondues

LA SAVOYARDE (2PERS.MIN.) 22€ /PERS.

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.

Supplément charcuterie fondue 5€

LA FORESTIÈRE (2PERS.MIN.) 23€ /PERS.

Comme la savoyarde agrémentée de champignons (bolets, cèpes, pleurottes), accompagné de pain, de pommes de terre, de jambon de Savoie et rosette.

Supplément charcuterie fondue 5€

LA BOURGUIGNONNE (2PERS.MIN.) 22€ /PERS.

Venue d'ailleurs ! Viande de bœuf coupée en cubes (230 g/pers) accompagnée de sauces élaborées par le chef et d'un gratin de pommes de terre au fromage à raclette.

FONDUE DU MOMENT (2PERS.MIN.) PRIX À L'ARDOISE

Demandez sa composition à notre équipe.

Autres spécialités

LE VACHERIN (Mont d'or - Selon saison) 28€

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€

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€

C'est la tartiflette avec des crozels (pâtes savoyardes au sarrazin) à la place des pommes de terre. Accompagnée d'une salade verte.

Supplément fromage à raclette 1,50€

LA DIOT'ZIFLETTE 17,50€

Un délicieux mélange de Diots (saucisses savoyardes) flambés au Marc de Savoie, de coquillettes et d'oignons, gratiné au fromage à raclette. Accompagnée d'une salade verte.



Pour accompagner
votre spécialité.
Salade verte
3,00€

En cas de gaspillage ou
non respect des consignes
d'utilisation de l'appareil,
nous nous réservons le droit
de retirer le fromage ou de
facturer un supplément.



MENU ENFANT

11€

**Le P'tit
Montagnard**

(- 10 ans)

Une spécialité pour
accompagner
le choix des grands

et

Glace 1 boule
au choix

et

Sirap à l'eau (20 cl)

ou

Assortiment de
jambon cuit et Rosette
accompagné de frites

Nos Desserts

NOTRE FONDUE AU CHOCOLAT (2 PERS MINIMUM)

8€/PERS.

Le mariage de fruits et de guimauves, à napper de chocolat chaud



GLACES ET SORBETS

2,50€/LA BOULE

Vanille, chocolat, café, menthe chocolat, caramel au
beurre salé, myrtille, fraise, citron vert, framboise,
marron, mandarine.

Supplément chantilly 1,50€



COUPES GLACÉES (ALCOOLISÉES) 10€

LA SAVOYARDE Sorbet myrtille et Génépi

LE COLONEL Sorbet citron vert et vodka

L'ICEBERG Glace menthe chocolat et Gel 27

L'AVALANCHE Sorbet mandarine et Marc de Savoie

Nos glaces et coupes glacées sont servies avec une tulle craquante maison.

COUPES GLACÉES 8€

LA DAME BLANCHE

Glace vanille, chocolat chaud et chantilly

LE CHOCO LIÉGEOIS

Glace vanille, chocolat, chocolat chaud et chantilly

LE CAFÉ LIÉGEOIS

Glace vanille, café, sauce café et chantilly

LE MONT BLANC

Glace aux marrons, meringue et chantilly

DESSERTS

TARTE AUX MYRTILLES 8€

Tarte amandine aux Myrtilles, coulis de myrtilles, boule de
glace vanille

BRIOCHE PERDUE 7,50€

Compotée de Myrtilles, Chantilly

Supplément Nutella 1,50€

MOELLEUX AU CHOCOLAT 8€

Cœur Milka, chantilly

TIRAMISU GÉNEPI/MYRTILLE 8,50€

Le tiramisu tel qu'on le connaît, revisité de manière
savoyarde

CAFÉ/THÉ GOURMAND 9€

Café Espresso ou Thé accompagné de : mini tiramisu
génépi/myrtille, mini fondue au chocolat et guimauves,
mini moelleux au chocolat, mini crème brûlée au strop de
Génépi.

CRÈME BRÛLÉE 7,50€

Au strop de Génépi



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.

Cocktails

SPRITZ GÉNÉPI (18cl)	9,50€
<i>Génépi de la Maison Dollin, Pétillant de Savoie, citron vert, eau gazeuse</i>	
SPRITZ CHARVOYARD (18cl)	9,50€
<i>Pineau rouge, Pétillant de Savoie, sirop de myrtille, orange, eau gazeuse</i>	
MONT-CHÉRY (18cl)	9,00€
<i>Génépi de la Maison Dollin, Sirop de cerise, citron vert, Tonic</i>	
SLALOM (18cl)	8,00€
<i>Sirops d'orange, de grenadine et pêche, vin rosé, Pétillant de Savoie</i>	
CITRONNADE DE LA MARMOTTE (sans alcool, 25cl)	4,50€
<i>Jus de citron, sirops de violette et gingembre, eau gazeuse</i>	
THÉ GLACÉ DES MARMOTTES (sans alcool, 25cl)	4,50€
<i>Thé Les 2 Marmottes, menthe fraîche, sirop de myrtille, citron</i>	
Et toujours les classiques :	
MOJITO, APÉROL SPRITZ, GIN TONIC, TI PUNCH	9,00€

Apéritifs

CHAMBÉRYZETTE (6cl)	6,00€
<i>Apéritif à la fraise des Alpes de La Maison Dollin</i>	
LE KIR SAVOYARD (12cl)	6,00€
<i>Vin blanc de Savoie et Génépi</i>	
LE PÉTILLANT SAVOYARD (12cl)	7,50€
<i>Pétillant de Savoie, crème de cassis, myrtille, mûre ou pêche</i>	
LE KIR (12cl)	6,00€
<i>Vin blanc, crème de cassis, myrtille, mûre ou pêche</i>	
PINEAU BLANC OU ROUGE (6cl)	5,50€
MARTINI BLANC OU ROUGE (6cl)	5,50€
SUZE (4cl)	5,00€
RICARD (2cl)	4,00€

Alcools

BOURBON (Four Roses - 4cl)	9,00€
WHISKY (Jack Daniel's - 4cl)	9,00€
WHISKY (Vlan Campbell - 4cl)	8,00€
GIN (Bombay Sapphire - 4cl)	8,00€
VODKA (Eristoff - 4cl)	8,00€
Supplément soda ou jus	1,50€

Bières et Cidre

HEINEKEN (bouteille - 25cl)	4,50€
AFFLIGEM (pression - 25cl)	4,50€
AFFLIGEM (pression - 50cl)	8,00€
PANACHÉ OU MONACO (25cl)	4,50€
CIDRE BRUT (25cl)	5,00€

Les Jus, Sodas et Eaux

JUS DE FRUITS GRANINI (25cl): orange, pomme, ananas	4,50€
PERRIER (33cl)	4,50€
COCA-COLA, COCA ZÉRO OU SPRITE (33cl)	4,50€
FUZE TEA OU ORANGINA (25cl)	4,00€
SIROP À L'EAU (25cl)	2,50€
DIABOLO (25cl)	3,50€
	50cl 100cl
ÉVIAN	4,00€ 6,00€
SAN PELLEGRINO	4,50€ 6,50€

Boissons chaudes

ESPRESSO, DÉCAFEINÉ	2,20€
DOUBLE ESPRESSO	3,30€
NOISETTE	2,60€
CAFÉ AU LAIT	2,60€
CAPPUCCINO	3,60€
THÉ OU INFUSION Les 2 Marmottes	3,30€
LA GROLLE (par pers.)	8,00€
<i>Café noir, alcools de Savoie, sucre de canne et épices servie avec son chocolat savoyard</i>	

Sélection de vins

*Les vins de Savoie sont frais,
légers et fruités et accompagnent
parfaitement nos spécialités.*

BLANCS	75cl	50cl	12cl
APREMONT (aop de Savoie)	29€		6,50€
JACQUERE "Fleur Blanche" (aop de Savoie)	28€		
ROUSSETTE (aop de Savoie)	30€	20€	
CHARDONNAY (aop de Savoie)	30€		
CHIGNIN (aop de Savoie)	28€	18€	
CHIGNIN BERGERON (aop de Savoie)	41€		
PÉTILLANT DE SAVOIE (aop de Savoie)	36€		
BLANC MOELLEUX (côte de Bergerac)	25€		6€
CHAMPAGNE (75cl)	55€		
ROUGES	75cl	50cl	12cl
MONDEUSE (aop de Savoie)	28€	20€	6,50€
PINOT (aop de Savoie)	27€	18€	
GAMAY (aop de Savoie)	27€		
ST NICOLAS DE BOURGUEIL (aoc Loire)	34€		
PREMIÈRES CÔTES DE BLAYE (aoc Bordeaux)	32€		
ROSÉS	75cl	50cl	12cl
GAMAY ROSÉ (aop de Savoie)	25€	17€	5,50€

Digestifs

LES DIGESTIFS ALPINS

GÉNÉPI 1821 (4cl)	7,00€
GÉNÉPI LE CHAMOIS (4cl)	8,00€
GÉNÉPI DES ALPES BLACK PEUF (4cl)	9,00€
LIQUEUR DE SAPIN (4cl)	8,00€
CHARTREUSE VERTE (4cl)	11,00€
MARC DE SAVOIE (4cl)	7,00€

LES CLASSIQUES

GET27, GET31, BAILEYS (4cl)	7,50€
COGNAC VS, CALAVADOS, POIRE (4cl)	8,50€
COGNAC XO (4cl)	11,00€