

La Marmite

Restaurant de Montagne

Le Restaurant La Marmite a été entièrement rénové pour devenir Restaurant de Montagne, synonyme de terroir et Qualité.

Nous avons décidé une démarche écoresponsable pour choisir des matières premières les plus locales et savoyardes sinon françaises que possible.

Nous sommes aussi dans une démarche QUALITÉ en parfaite harmonie avec Christian Le Gargam, notre chef de cuisine et sa belle brigade.

C'est pourquoi nous avons obtenu ce beau label de « Maître Restaurateur » symbole de belles tables Françaises, de cuisine et pâtisseries à base de produits frais et cuisinés Maison.

Seule la boulangerie est faite par notre artisan boulanger.

Nous vous souhaitons un agréable et gourmand moment.

Nos opinel
« La Marmite »
ne sont pas
gracieux...,
mais vous sont
proposés au prix
d'amis de 12 €.
Merci

Toute l'équipe
de La MARMITE
est très heureuse
de vous accueillir.
Our staff is pleased to
welcome you
at LA MARMITE.





Déjeuner & Dîner

Lunch & Dinner

Le grignotage ou partage entre amis...

Petit mesclun de salades et noix **4,20€**
Small green salad

Traditionnel « Garlic Bread » **5,50€**
Traditional garlic bread

Planche Savoyarde **14,00€**
Assortiment de Charcuteries Savoyardes
Savoyarde delicatessen plate

Planche Ibérique **16,00€**
Assortiment de Serrano, Lomo, Chorizo
Spanish delicatessen plate

Ardoise de fromages de nos régions **7,50€**
Local cheese plate

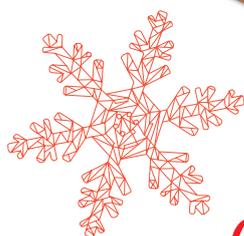
Ardoise mixte **18,00€**
Assortiment de charcuteries et fromages
Mix plate of cheese and delicatessen

Dégustation de notre terroir **22,00€**
Rondelles de saucisse de Poronier grillées, diot d'âne,
sucette de Reblochon, jambon de Savoie, tomme de Savoie et Beaufort
*Tasting of our local products on a large plate to share
(cheese and delicatessen)*

Le camembert fondu
et ses mouillettes **9,50€**
Melted camembert (cheese) and bread



Nos terres et lacs à déguster



Pour bien commencer

Ravioles du Dauphiné à la crème de reblochon et chips de lard..... **9,80€**

Ravioles stuffed with a cream of Reblochon, smoked bacon

Tarte au Beaufort..... **11,00€**

servie sur un lit de mesclun et noix

Beaufort tart served with mesclun

Salade du terroir Alpin..... **8,40€ petite grande 15,80€**

Mesclun, tomates séchées, rondelles de Pormonier grillées, noix

Mesclun, dried tomatoes, Pormonier - Local sausage done with pork and vegetables as leeks - nuts

Salade de la Fruitière..... **8,40€ petite grande 15,80€**

Sucettes au reblochon, mesclun, lard grillé, croûtons et tomates séchées

Reblochon lollipop, mesclun, crispy bacon, dried tomatoes and croutons

Soupe du moment..... **6,80€**

Soup of the day

Foie gras Maison, chutney aux fruits secs, pain de campagne grillé..... **16,00€**

Homemade duck foie gras, chutney of dried fruits and toasted bread

Tartare de bœuf Charolais..... **19,80€**

au couteau préparé à l'italienne, pommes fondantes et mesclun

Beef charolais tartar, Italian style - parmesan shaving - potatoes and salad

Club sandwich..... **14,40€**

au poulet et bacon, frites

Chicken and bacon club sandwich, french fries

Burger de nos montagnes..... **22,00€**

Bun's frais, bœuf Charolais, crème de Reblochon, jambon de Savoie et roquette

Our baker's bun, charolais beef, cream of Reblochon, salad and cured ham

Fish burger à la truite fumée..... **23,00€**

Bun's frais à la farine de malt, oignons confits et crème légère à la ciboulette

Smoked trout burger, sauteed onions & chive cream in a special bun

Burger végétarien..... **19,00€**

Bun's frais à la myrtille, oignons confits, tomates séchées, aubergines grillées, mozzarella di Buffala et roquette

Blueberry bun's, sauteed onions, dried tomatoes, grilled eggplants, mozzarella & salad

Pavé de bœuf Simmental..... **19,80€**

sauce poivre ou reblochon, pommes fondantes maison

Grilled Simmental rump steak, pepper or reblochon sauce and potatoes

Ravioles du Dauphiné à la crème de truffes..... **22,00€**

Ravioles in a creamy truffle sauce

Gratin d'orecchiettes..... **18,00€**

jambon truffé et beaufort

Pasta with truffled ham & Beaufort

Coquelet entier juste rôti..... **22,00€**

et son jus au romarin, purée maison

Roasted cockerel, rosemary sauce, homemade mashed potatoes

Dîner Dinner

Pour bien
commencer

Soupe du moment..... **6,80€**
Soup of the day

Foie gras Maison,
chutney aux fruits secs,
pain de campagne grillé..... **16,00€**
**Homemade duck foie gras, chutney of dried fruits
and toasted bread**

Os à moelle rôti,
fleur de sel et pain toasté..... **13,80€**
Roasted marrowbone and toasted bread

Ravioles du Dauphiné
à la crème de truffes..... **10,80€**
Ravioles in a creamy truffle sauce

Œuf cocotte
au foie gras de canard..... **11,60€**
Œuf cocotte with duck foie gras

Tataki de truite..... **12,60€**
Pousses d'épinard, truite en mi-cuit, avocat,
sauce soja et graines de sésame
**Trout tataki, spinach shoots, avocado, soja sauce
and sesame seeds**

Salade du terroir Alpin..... **petite 8,40€ | grande 15,80€**
Mesclun, tomates séchées,
saucisse de Pormonier grillée, noix
**Mesclun, dried tomatoes, Pormonier - Local Sausage
done with pork and vegetables as leeks - nuts**

Nos terres et lacs
à déguster

Épaule de porcelet à se partager,
purée maison à la truffe (2 pers.)... **68,00€**
**Piglet shoulder to share,
homemade mashed potatoes with truffles**

Souris d'agneau cuisson de 12h..... **24,00€**
parfums de citrons confits, purée maison

Lamb shank, lemon confit and homemade mashed potatoes

Filets de truite, Espuma au thym citronné,
purée de butternut..... **23,00€**

Trout filet, thyme espuma, lemon flavour, mashed butternut

Côte de bœuf
maturée Simmental (3 à 4 semaines)
et son os à moelle rôti 1 kg (2 pers.) **88,00€**
pommes fondantes maison et purée de butternut, sauce
aux cèpes. **French prime rib 1 kg, marrowbone, potatoes
and mashed butternut, cep sauce**

Tartare de bœuf Charolais..... **19,80€**
au couteau préparé à l'italienne pommes fondantes et
mesclun. **Beef Charolais tartar, Italian style - parmesan
shaving - potatoes and salad**

Burger de nos montagnes..... **22,00€**
Bun's frais, bœuf Charolais, crème de Reblochon,
jambon de Savoie et roquette
**Our baker's bun, Charolais beef, cream of Reblochon,
salad and cured ham**

Fish burger à la truite fumée..... **23,00€**
Bun's frais à la farine de malt, oignons confits et crème
légère à la ciboulette. **Smoked trout burger, sauteed
onions & chive cream in a special bun**

Burger végétarien..... **19,00€**
Bun's frais à la myrtille, oignons confits, tomates séchées,
aubergines grillées, mozzarella di Buffala et roquette.
**Blueberry bun's, sauteed onions, dried tomatoes, grilled
eggplants, mozzarella et salad**

Pavé de bœuf Simmental..... **19,80€**
sauce poivre ou reblochon, pommes fondantes maison
**Grilled Simmental rump steak, pepper or reblochon
sauce and potatoes**

Coquelet entier juste rôti et son jus au
romarin, purée maison..... **22,00€**
**Roasted cockerel, rosemary sauce, homemade mashed
potatoes**

Magret de canard « Rougié »,
caramel d'oranges
et purée maison..... **28,00€**
**Duck breast, orange sauce
and homemade mashed potatoes**

Côte de veau aux cèpes bouchon,
purée maison..... **28,00€**
Veal chop with cep mushrooms, homemade mashed potatoes

Supplément garniture
Frites, pommes fondantes, purée de butternut ou pommes
de terre **3,00€** • Frites ou purée maison à la truffe **5,50€**
• Sauce morilles ou cèpes **2,50€**

Déjeuner & Dîner



Lunch & Dinner

*Pas de Savoie
sans spécialités!*

Raclette savoyarde (à partir de 1 pers.) **23,00€/pers.**

ou planche de raclette savoyarde

Charcuteries et mesclun

Raclette cheese, steamed potatoes, delicatessen & mesclun

Raclette savoyarde au fromage fumé « Brézain » (2 pers.) **26,00€/pers.**

Charcuteries et mesclun

Smoked cheese Brézain, steamed potatoes, delicatessen & mesclun

Fondue « toute savoyarde » (2 pers.) **20,00€/pers.**

Emmental, gruyère, Meule de Savoie, Mesclun

Croutons to dip in a fondue pot of melted cheese (emmental, gruyère, meule de Savoie) in a white wine sauce, served with mesclun

Fondue à la truffe (2 pers.)

Mesclun et pommes de terre **28,00€/pers.**

Croutons to dip in a fondue pot of melted cheese with truffle, steamed potatoes and mesclun

Fondue aux morilles (2 pers.)

Mesclun et Pommes de terre **26,00€/pers.**

Croutons to dip in a fondue pot of melted cheese with morels, steamed potatoes and mesclun

La spécialité Marmite

ou « pain surprise des montagnes » (2 pers.) **23,00€/pers.**

Pommes lardées, reblochon fondu, pain de campagne

Our Special dish... potatoes, bacon, cheese on a slice of bread

La boîte chaude truffée Maison

Mesclun, pommes de terre et charcuteries (2 pers.) **26,00€/pers.**

Creamy homemade truffle cheese, delicatessen, steamed potatoes and mesclun

Croziflette et mesclun **19,00€**

Local pasta dish cooked with reblochon. Served with mesclun

Petite assiette de charcuteries savoyardes

en accompagnement **5,50€**

Small delicatessen plate

*Exceptée la croziflette, toutes nos spécialités, raclettes et fondues
ne peuvent être servies en terrasse à cause des températures extérieures et du vent!*

Prix net - Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération.

Déjeuner & Dîner
Lunch & Dinner

Mais
aussi
...

De bonnes pizzas aussi à La Marmite

Margarita Jambon, fromage.....	10,80€
Paolina Mozzarella Di Buffala, tomates séchées, jambon cru, roquette	13,80€
Reine Champignons de Paris, jambon, fromage	12,00€
Savoyarde Base crème, raclette, lardons, pommes de terre	13,80€
Forestière Base crème, cèpes bouchon, jambon cru.....	14,90€
Al Tartuffo Base crème à l'huile de truffe, jambon Serrano, copeaux de truffes..	23,80€
Vespa Base crème, jambon de Savoie, fromage de chèvre, noix, miel	13,80€
Trois fromages Base crème, emmental, mozzarella, raclette	12,00€
Végétarienne Aubergines grillées, tomates séchées, poivrons, artichaut mariné	12,00€
La Catalane Tomates séchées, poivrons, chorizo, mozzarella	12,60€
Orientale Merguez, poivrons, tomates séchées, oignons.....	12,60€

(Toutes les pizzas sont vendues à emporter -10 %)

Menu du Ptit Marmiton

Plat + Dessert + 1 boisson **9,90€**

Menu enfant jusqu'à 11 ans

Steak haché charolais grillé, frites

ou Petit plat du jour Maison **ou** ou Pizza Bambino

...

Compote à boire artisanale

ou Yaourt Maison à la confiture de myrtilles ou de lait

ou Glace deux boules **ou** Push-up Haribo

Boissons 25 cl au choix: Coca, Perrier, Schweppes, Limonade,
Jus d'oranges, pommes, banane, ananas

Déjeuner & Dîner

Lunch & Dinner

Nos pâtisseries maison & glaces

Tarte Tatin, crème fraîche et glace vanille..... 8,40€

Tatin tart, fresh cream and vanilla scoop

Cheese cake à la new-yorkaise et son coulis de fruits rouges..... 8,40€

NY cheesecake and red fruits coulis

Crème caramel grand-mère..... 6,60€

Tartare d'ananas et son sirop de gingembre et menthe fraîche..... 7,60€

Pineapple tartar and its syrup of ginger and fresh mint

Tiramisu della Mama à la crème de marrons et spéculos..... 7,80€

Chestnut & speculos tiramisu

Yaourt maison au lait de brebis,
confiture de lait ou confiture de myrtilles..... 4,60€

Homemade ewe milk yoghurt, dulce leche or blueberries jam

Craquant de mousse au chocolat et nutella (uniquement le soir)..... 9,60€

Chocolate mousse and nutella cake (only in the evening)

Café ou thé Gourmand **Gourmet coffee or tea**..... 9,20€

Retour en enfance, fondue au chocolat,
ourson à la guimauve, Chamallow et fruits frais..... 11,60€

Chocolate fondue with candies and marshmallows, fresh fruits

(Ne peut être servi en extérieur. Can't be served outdoor)

Coupe Dame Blanche..... 7,20€

2 boules vanille, chocolat chaud et chantilly, amandes effilées

2 scoops of vanilla, hot chocolate, whipped cream and almonds

Coupe Cévenole..... 7,80€

2 boules vanille, crème de marrons, chantilly, amandes effilées

2 scoops of vanilla, chestnut purée, whipped cream and almonds

Coupe Texane..... 7,80€

2 boules: vanille & caramel beurre salé, morceaux de Brownie, chantilly, noix de Pécan

2 scoops: vanilla and salted caramel, brownie, whipped cream, pecan nuts

Coupe Colonel Sorbet citron, 2 cl de Vodka..... 8,80€

Lemon sorbet, 2 cl of vodka

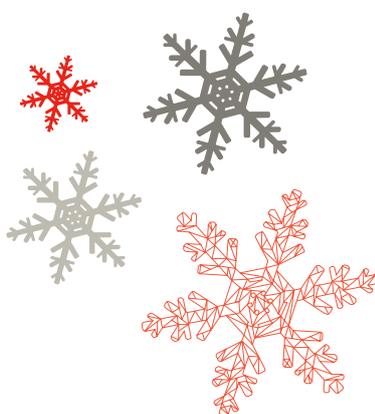
Coupe des Bellevilles Sorbet poire, 2 cl de genépi..... 8,80€

Pear sorbet, 2 cl of génépi

Coupe deux boules au choix..... 4,20€

Vanille, chocolat, café, fraise, caramel beurre salé, sorbet poire et citron

Choice of 2 scoops: vanilla, chocolate, coffee, strawberry, salted caramel, lemon and pear



La Marmite

vous propose également...

Un bon Café ou Thé bien chaud, à partir de 8h tous les matins, dans un espace Cocooning avant de s'élancer sur nos pistes froides et bien enneigées...



Une salle en sous-sol pour repas individuels ou en groupes, anniversaires, salle privatisée ou même vos réunions.



Des menus et formules « groupe » bien adaptés à partir de 20 personnes et jusqu'à 100 personnes sans souci.



Des « Après-ski » ou « After ski » conviviaux et chaleureux, possibilité de vente de Bières au fût et pourquoi pas en terrasse couverte et animée !
Live Music, renseignez-vous



Tous nos plats, en plus des pizzas peuvent, sur réservation, être commandés « à emporter », pour se régaler de La Marmite aussi à domicile...



Notre chalet snack et vente à emporter vous régale de 11h à 18h avec nos sandwiches et hot dog Maison au pain frais du boulanger, nos délicieuses gaufres de Lièges, nos chocolats, vins chauds, viennois...
Et tout ça sur nos transats les plus ensoleillés des Bruyères.



Un petit souvenir de La Marmite, notre Opinel Savoyard gravé.
Modèle unique au prix d'ami de 12 €uros ttc.

Julie et Christophe ont été ravis de vous accueillir dans leur Restaurant de Montagne et vous souhaitent d'excellentes vacances ou séjours parmi nous aux Ménuires.

La boîte à idées située à la sortie du restaurant (boîte aux lettres rouge) peut vous permettre de nous confier vos idées les meilleures et les plus confidentielles.

