

# La Marmite

Restaurant de Montagne

Depuis 2016, le Restaurant La Marmite se rénove pour devenir un authentique restaurant de Montagne, synonyme de terroir et de 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 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

Pensez  
à réserver  
pour un dîner  
insolite dans nos  
télécabines.

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...*

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

Planche Savoyarde **14,50€**  
Jambon de Savoie, saucisson de Savoie, viande séchée de Savoie,  
jambon blanc truffé, pain de campagne  
*Savoyarde delicatessen plate*

Ardoise de fromages de nos régions **8,80€**  
Beaufort, tomme de Savoie, Reblochon  
*Local cheese plate*

Ardoise mixte **18,00€**  
Jambon de Savoie, saucisson de Savoie, viande séchée de Savoie,  
jambon blanc truffé, Beaufort, tomme de Savoie, Reblochon  
*Mix plate of local delicatessen and cheese*

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

Saucissons parfumés au choix **9,80€**  
à se découper à la guillotine  
*Choice of saucissons*

Petit vacherin fondu de nos montagnes **22,00€**  
et ses mouillettes de pain de campagne  
*Local Savoie Cheese baked in the oven,  
served with bread sticks*



## *Pour bien commencer*

Ravioles du Dauphiné « label rouge »  
à la crème de reblochon

et chips de lard fumé ..... **11,60€**

**Ravioles stuffed with a cream of Reblochon, smoked bacon**

Tarte au Beaufort ..... **11,00€**

Pommes de terre, lard fumé, Beaufort, salade de saison

**Potatoes, smoked bacon, Beaufort cheese tart served with a salad**

	petite	grande
Salade du terroir Alpin.....	<b>8,80€</b>	<b>16,60€</b>

Tartine gratinée au Beaufort, pormonier, pomme « Pinova » de Savoie, noix du Dauphiné, lard fumé snacké, pommes de terre grenaille rôties, salade de saison

**Slice of bread with beaufort cheese baked in the oven, pormonier, pinova apple, nuts, smoked bacon, Beaufort, small roasted potatoes and salad**

Soupe aux légumes d'antan, tartine de gratinée au Beaufort, cébette ..... **8,20€**

**Soup of vegetables and a slice of bread with Beaufort cheese baked in the oven**

Foie gras de canard du sud-ouest mi-cuit, chutney aux poires Conférence, notre pain d'épice ..... **19,00€**

**Homemade duck foie gras, pears chutney and our gingerbread**

## *Nos terres et lacs à déguster*

Coquelet entier juste rôti..... **24,00€**

et son jus de cuisson à la graine de moutarde, frites, légumes d'antan

**Roasted cockerel, broth with mustard seeds, french fries and vegetables**

Pavé de bœuf Simmental..... **23,00€**

Crème aux girolles ou sauce poivre fauve ou crème au fromage de Savoie, pommes de terre grenaille rôties à l'ancienne, légumes d'antan

**Simmental rump steak, chanterelles sauce or pepper sauce or cheese sauce, served with small roasted potatoes and vegetables**

Burger de nos montagnes..... **23,00€**

Bun's frais, bœuf Charolais, crème de Reblochon, jambon de Savoie, tomates séchées, sauce Marmite, frites et salade de saison

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

Burger végétarien..... **19,00€**

Bun's frais à la myrtille, oignons confits, tomates séchées, aubergines grillées, mozzarella di Buffala, frites et salade de saison

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

Tartare de bœuf Charolais à l'italienne ..... **21,80€**

Viande de bœuf Charolais coupé au couteau, pistou, pignons de pin, tomates séchées, copeaux de parmesan, huile d'olive, frites et salade de saison

**Beef charolais tartar, Italian style - pistou, parmesan shavings, dried tomatoes, pine nuts and olive oil - served with french fries and salad**

Ravioles du Dauphiné « label rouge » à la crème de truffes..... **22,00€**

**Ravioles in a creamy truffle sauce**

Club sandwich tradition ..... **14,80€**

Poulet, bacon, salade de saison, mayonnaise, frites

**Chicken and bacon club sandwich served with french fries**

Coquillettes crémeuses au Beaufort..... **19,00€**

et jambon à la truffe

**Pasta with truffled ham & Beaufort**

# Dîner Dinner

## Pour bien commencer

Foie gras de canard du sud-ouest mi-cuit, chutney aux poires Conférence, notre pain d'épice ..... **19,00€**  
**Homemade duck foie gras, pears chutney and our gingerbread**

Salade du terroir Alpin ..... **8,80€**  
 Tartine gratinée au Beaufort, pormonier, pomme « Pinova » de Savoie, noix du Dauphiné, lard fumé snacké, pommes de terre grenaille rôties, salade de saison  
**Slice of bread with beaufort cheese baked in the oven, pormonier, pinova apple, nuts, smoked bacon, Beaufort, small roasted potatoes and salad**

Œuf bio à la coquette aux truffes et ses mouillettes ..... **12,60€**  
**Boiled egg with truffles shaving and breadstick**

Ravioles du Dauphiné « label rouge » à la crème de truffes ..... **12,80€**  
**Ravioles in a creamy truffle sauce**

Soupe aux légumes d'antan, tartine de gratinée au Beaufort, cébette ..... **8,80€**  
**Soup of vegetables and a slice of bread with beaufort cheese baked in the oven**

Tarte fine aux cèpes et noix du Dauphiné, chips de lard fumé, roquette ..... **12,80€**  
**Nuts and ceps mushrooms tart, with smoked bacon and arugula salad**

## Nos terres et lacs à déguster

Pavé de bœuf Simmental ..... **23,00€**  
 Crème aux girolles ou sauce poivre fauve ou crème au fromage de Savoie, pommes de terre grenaille rôties à l'ancienne, légumes d'antan  
**Simmental rump steak, chanterelles sauce or pepper sauce or cheese sauce, served with small roasted potatoes and vegetables**

Burger de nos montagnes ..... **23,00€**  
 Bun's frais, bœuf Charolais, crème de Reblochon, jambon de Savoie, tomates séchées, sauce Marmite, frites et salade de saison  
**Our baker's bun, charolais beef, cream of Reblochon, salad and cured ham**

Burger végétarien ..... **19,00€**

Bun's frais à la myrtille, oignons confits, tomates séchées, aubergines grillées, mozzarella di Buffalo, frites et salade de saison  
**Blueberry bun's, sauteed onions, dried tomatoes, grilled eggplants, mozzarella & salad**

Tartare de bœuf Charolais à l'italienne ..... **21,00€**

Viande de bœuf Charolais coupée au couteau, pistou, pignons de pin, tomates séchées, copeaux de parmesan, huile d'olives, frites et salade de saison  
**Beef charolais tartar, Italian style - pistou, parmesan shavings, dried tomatoes, pine nuts and olive oil - served with french fries and salad**

Côte de bœuf (1,2 kg env.) Tomahawk Angus (2 pers.) ..... **88,00€**

Crème aux girolles ou sauce au poivre fauve ou crème de fromage de Savoie, pommes de terre grenaille rôties à l'ancienne, légumes d'antan.  
**Angus prime rib tomahawk, chanterelles mushrooms sauce or pepper sauce or cheese sauce, small potatoes and vegetables**

Épaule de porcelet laquée au miel de Savoie à se partager (2 pers.) ..... **69,00€**  
 Pommes de terre grenaille rôties à l'ancienne, légumes d'antan  
**Piglet shoulder in a honey recipe, small potatoes and vegetables. Dish to share, for 2**

Magret de canard « Rougié » demi-sel ..... **32,00€**  
 aux poires Conférences caramélisées et sa matouille de pommes de terre  
**Duck breast, caramelized pears served with matouille (mashed potatoes cooked with onions and tomme de Savoie)**

Côte de veau rosée aux girolles ..... **29,00€**  
 et sa matouille de pommes de terre et légumes d'antan  
**Veal chop served « rosée » with vegetables and matouille (mashed potatoes cooked with onions and tomme de Savoie)**

Filets de truite rôtis sur peau ..... **26,00€**  
 Crème au Combava, mousseline de patates douces aux épices du soleil, chips de betterave  
**Trout filets, combava sauce, mashed sweet potatoes**

Souris d'agneau de 12h confite au thym et romarin ..... **24,00€**  
 et sa matouille de pommes de terre  
**Lamb shank cooked for 12 hours, in a thyme and rosemary recipe served with matouille (mashed potatoes cooked with onions and tomme de Savoie)**

Risotto Carnaroli à la truffe noire ..... **28,00€**  
**Risotto with truffles**

Risotto Carnaroli Savoyard ..... **21,00€**  
 Beaufort, jambon de Savoie, oignons confits  
**Risotto with Beaufort, cured ham and onions**

Coquillettes crémeuses au Beaufort et jambon à la truffe ..... **19,00€**  
**Pasta with Beaufort and truffled ham**

**Déjeuner & Dîner**  
  
**Lunch & Dinner**

*Pas de Savoie  
sans spécialités!*

Véritable fondue Savoyarde (2 pers.) **21,00€/pers.**  
Gruyère de Savoie, Beaufort, Comté,  
accompagné de pain de campagne et salade de saison  
**Croutons to dip in a fondue pot of melted cheese (gruyère, Beaufort and comté)  
served with salad**

Fondue à la truffe (2 pers.) **28,00€/pers.**  
Pommes de terre et salade de saison  
**Croutons to dip in a fondue pot of melted cheese with shavings of truffles,  
served with steamed potatoes and salad**

Fondue aux girolles et cèpes (2 pers.) **26,00€/pers.**  
Pommes de terre et salade de saison  
**Croutons to dip in a fondue pot of melted cheese with chanterelles and ceps mushrooms,  
served with small potatoes and salad**

Vacherin truffé de nos montagnes (2 pers.) **28,00€/pers.**  
Pommes de terre en robe de lard, pain de campagne et salade de saison  
**Vacherin cheese cooked in the oven, served with potatoes wrapped in bacon, salad**

La spécialité Marmite « Pain surprise des montagnes » (2 pers.) **23,00€/pers.**  
Pommes de terre en robe de lard, reblochon fondu, pain de campagne  
**Our special dish... Reblochon cooked in our special bread, served with potatoes wrapped in bacon**

Raclette savoyarde au lait cru (à partir de 1 pers.) **24,00€/pers.**  
accompagnée de charcuteries savoyardes

 Jambon de Savoie, saucisson de Savoie, viande séchée de Savoie,  
jambon blanc truffé, pommes de terre à la peau  
**Raclette cheese - raw milk - served with steamed potatoes, delicatessen and salad**

Sérac de vache de la Ferme Mercier servi frais (2 pers.) **23,00€/pers.**  
accompagné de pommes de terre chaudes, jambon de Savoie, saucisson de Savoie,  
viande séchée de Savoie, jambon blanc truffé, condiments pickles, cornichons, confiture  
d'oignons, cumain, salade de saison

**Serac (as a local cottage cheese), served with potatoes, delicatessen and salad**

Croziflette au sarrasin et reblochon, salade de saison **19,00€**  
**Local pasta dish cooked with reblochon. Served with mesclun**

Assiette de charcuteries savoyardes **5,50€**  
**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

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

## Mais aussi ...

### De bonnes pizzas aussi à La Marmite

<b>Margarita</b> Jambon, fromage <b>Ham, cheese</b> .....	<b>10,80€</b>
<b>Reine</b> Champignons de Paris, jambon, fromage <b>Mushrooms, ham and cheese</b> .....	<b>12,00€</b>
<b>Paolina</b> Mozzarella Di Buffala, tomates séchées, jambon cru, roquette .....	<b>13,80€</b>
<b>Mozzarella, dried tomatoes, cured ham and arugula salad</b>	
<b>Savoyarde</b> Base crème, raclette, lardons, pommes de terre .....	<b>13,80€</b>
<b>Cream, raclette cheese, bacon and potatoes</b>	
<b>Forestière</b> Base crème, cèpes bouchon, jambon cru .....	<b>14,90€</b>
<b>Cream, ceps mushrooms, cured ham</b>	
<b>Al Tartuffo</b> Base crème à l'huile de truffe, jambon Serrano, copeaux de truffes..	<b>23,80€</b>
<b>Cream, truffle oil, italian ham, truffles shavings</b>	
<b>Vespa</b> Base crème, jambon de Savoie, fromage de chèvre, noix, miel .....	<b>13,80€</b>
<b>Cream, cured ham, goat cheese, nuts and honey</b>	
<b>Trois fromages</b> Base crème, emmental, mozzarella, raclette .....	<b>12,00€</b>
<b>Cream, emmental, mozzarella and raclette cheese</b>	
<b>Végétarienne</b> Aubergines grillées, tomates séchées, poivrons, artichaut mariné	<b>12,00€</b>
<b>Grilled eggplant, dried tomatoes, marinated artichoke and green or red peppers</b>	
<b>La Catalane</b> Tomates séchées, poivrons, chorizo, mozzarella .....	<b>12,60€</b>
<b>Dried tomatoes, green or red peppers, chorizo and mozzarella</b>	
<b>Orientale</b> Merguez, poivrons, tomates séchées, oignons .....	<b>12,60€</b>
<b>Sausage, red or green pepper, dried tomatoes, onions</b>	

### Menu du Ptit Marmiton

Plat + Dessert + 1 boisson **12,00€**  
Menu enfant jusqu'à 11 ans

Steak haché charolais grillé, frites  
**ou** Coquillettes au jambon  
**ou** Pizza Bambino

Compote à boire artisanale  
**ou** Yaourt Maison à la confiture  
de myrtilles ou de lait  
**ou** Push-up Haribo

Boissons 25 cl au choix : soda, jus de fruits  
ou eau au sirop

### Menu du Ptit Gourmand

Entrée + Plat + Dessert **15,00€**  
Menu enfant jusqu'à 14 ans

Ravioles du Dauphiné  
à la crème de Reblochon  
**ou** Soupe de légumes d'antan

Demie fondue ou raclette  
à partager avec les parents,  
uniquement si eux aussi prennent une spécia-  
lité

**ou** Burger Montagne

Crème caramel **ou** Yaourt maison  
**ou** Glace 2 boules

# Déjeuner & Dîner Lunch & Dinner

## Nos pâtisseries maison & glaces

Café ou thé Gourmand **Gourmet coffee or tea**..... 9,50€  
Fondant au chocolat, panacotta aux myrtilles sauvages, chouquette, pain d'épice au miel de Savoie  
**Coffee or tea with a chocolate fondant, blueberries panacotta, chouquette (puff pastry) and gingerbread**

Craquant au chocolat 64 % et myrtilles sauvages..... 8,80€  
**Chocolate cake and blueberries**

Tarte Tatin aux pommes golden de Savoie servie tiède,  
crème épaisse et glace vanille..... 8,40€  
**Upside down apple tart, cream and vanilla scoop**

Tiramisu della Mama à la crème de marrons et spéculos..... 7,80€  
**Chestnut & speculos tiramisu**

Soupe de fruits d'hiver aux épices..... 7,40€  
Poire conférence de Savoie, pomme fruit « Pinova » de Savoie, ananas, raisins golden, Cranberries  
**Fruits soup (pear, apple, pineapple, grape and cranberries)**

Crème caramel grand-mère..... 6,60€

Yaourt gourmand maison, confiture de lait ou confiture de myrtilles... 4,60€  
**Homemade yoghurt, leche dulce or blueberries jam**

Briochine de Saint-Genis gratinée  
aux pralines et vanille de Madagascar, myrtilles sauvages..... 7,60€  
**Saint-Genix brioche, blueberries jam**

Assiette de fromages de nos régions..... 8,80€  
Beaufort, tomme de Savoie, Reblochon, pain de campagne,  
confiture d'oignons, confiture de myrtilles, cumin  
**Local cheese plate**

*Nos glaces sont toutes du Maître Glacier artisanal des Belleville au lait entier*

Coupe Dame Blanche..... 7,80€  
2 boules vanille, chocolat chaud et chantilly, amandes effilées  
**2 scoops of vanilla, hot chocolate, whipped cream and almonds**

Coupe Cévenole..... 8,50€  
2 boules vanille, crème de marrons, chantilly, amandes effilées  
**2 scoops of vanilla, chestnut purée, whipped cream and almonds**

Coupe Texane..... 8,50€  
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 vert, 2 cl de Vodka..... 9,50€  
**Lemon sorbet, 2 cl of vodka**

Coupe des Bellevilles Sorbet poire, 2 cl de genépi..... 9,50€  
**Pear sorbet, 2 cl of génépi**

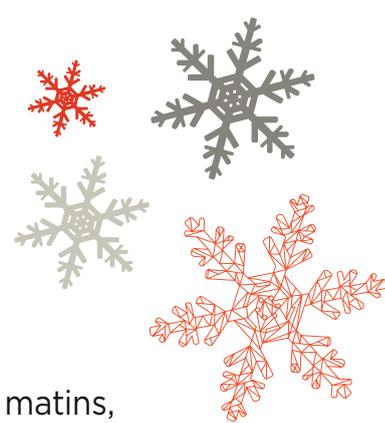
Coupe deux boules au choix..... 5,60€  
**Glace** :Vanille, chocolat, fraise, café, caramel au beurre salé, after eight, rhum raisin, pistache d'Iran,  
noisette de Turquie, citron meringué, coco. **Sorbet** : Poire, citron vert, myrtille, framboise, mangue  
**Choice of 2 scoops: vanilla, chocolate, strawberry, coffee, salted caramel, after eight, rum raisin, pistachio from Iran, walnuts of Turkey, meringue lemon, coconut, pear, lime, blueberry, raspberry, mango**

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



# La Marmite

*vous propose également...*



Un bon Café ou Thé bien chaud, à partir de 10h 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.



Pensez à réserver pour un dîner insolite dans nos télécabines.

*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.

