

# La Marmite

Restaurant de Montagne

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

Nous avons décidé une démarche à la fois d'écoresponsabilité pour choisir des matières premières les plus locales et savoyardes sinon françaises que possible.

Nous imaginions du Saumon en poisson, nous avons donc opté pour une très belle truite saumonée Française.

Nous sommes aussi dans une démarche QUALITÉ en parfaite harmonie avec Christian Le Gargam, notre chef, et tout est cuisiné MAISON par notre belle brigade.

Une démarche « Maître Restaurateur » est en cours également pour décrocher ce très joli Label des bonnes tables Françaises.

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.  
All the staff wish you  
a very good time  
in the La MARMITE.



Déjeuner & Dîner

Lunch & Dinner

Le grignotage ou partage entre amis...

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

Ardoise des Bellevilles **14,00€**  
Assortiment de Charcuteries Savoyardes  
Savojarde 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

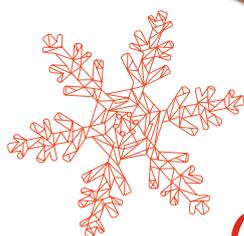
Ardoise mixte **18,00€**  
Assortiment de charcuteries et fromages  
Mix plate (delicatessen and cheese)

Dégustation de notre terroir **22,00€**  
Rondelles de saucisse de Pormonier grillées, diot d'âne, sucettes  
au Reblochon, jambon de Savoie, tomme de Savoie et Beaufort  
Tasting of our local products on a large plate to share

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



## Nos terres et lacs à déguster



## Pour bien commencer

Tarte au Beaufort,  
servi sur un lit de mesclun et noix... **11,00€**  
**Beaufort tart served with mesclun**

Salade du terroir Alpin..... **12,00€**  
Mesclun, tomates séchées, saucisse de Pormonier  
grillée, noix, croustillant de Reblochon  
**Mesclun, dried tomatoes,  
Pormonier - Local Sausage done with pork  
and vegetables as leeks - sausage, nuts,  
crispy reblochon cheese**

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

Sucettes au reblochon,  
salade et lard grillé..... **9,60€**  
**Reblochon lollipop, salad and crispy bacon**

Foie gras Sud-Ouest  
Maison Rougier ..... **18,00€**  
cuisiné par nos soins, chutney aux fruits secs,  
pain de campagne grillé  
**Homemade duck foie gras, chutney of dried fruits  
and toasted bread**

Poêlée d'escargots de Bourgogne  
à la crème d'ail ..... **14,80€**  
**Snails cooked in a creamy garlic sauce**

Petit mesclun de salade et noix ... **4,80€**  
**Mixed salad and nut**

Ribs de porc façon barbecue,  
purée maison..... **21,00€**  
**Spareribs, barbecue sauce,  
homemade mashed potatoes**

Club sandwich au poulet et bacon,  
frites ..... **13,40€**  
**Chicken and bacon club sandwich, french fries**

Ravioles du Dauphiné  
à la crème de reblochon,  
chips de lard fumé..... **19,00€**  
**Ravioles stuffed with a cream of Reblochon,  
smoked bacon**

Gratin d'Orecchiette  
au jambon truffé et Beaufort ..... **16,00€**  
**Pasta with truffle ham & Beaufort**

Tartare de bœuf Charolais au couteau,  
préparé à l'italienne,  
frites & mesclun..... **19,00€**  
Copeaux de parmesan, Pesto, tomates séchées  
**Beef charolais tartar, Italian style - parmesan  
shaving- French fries and salad**

Pavé de bœuf Simmental..... **19,00€**  
Sauce poivre, Pommes grenaille sautées  
**Grilled Simmental rump steak,  
pepper sauce, grenaille potatoes**

Demi-poulet fermier Label Rouge  
juste rôti et son jus,  
purée maison..... **22,00€**  
**Half roasted free-range chicken  
and homemade mashed potatoes**

Burger de nos montagnes..... **21,00€**  
Buns frais, bœuf Charolais,  
crème de reblochon et jambon de Savoie  
**Our baker's bun, charolais beef,  
cream of Reblochon, salad and cured ham**

Fish burger à la truite fumée..... **22,00€**  
Buns frais surprise, oignons confit  
et crème de ciboulette  
**Smoked trout burger, sauteed onions & chive cream**





# Dîner Dinner



## Nos terres et lacs à déguster



### Pour bien commencer



Salade du terroir Alpin..... **12,00€**

Mesclun, tomates séchées, saucisse de Pormonier grillée, noix, croustillant de Reblochon

**Mesclun, dried tomatoes, Pormonier - Local Sausage done with pork and vegetables as leeks - sausage, nuts, crispy reblochon cheese**

Velouté de potiron et butternut, crème fraîche et croûtons..... **9,60€**

**Pumpkin and butternut soup, fresh cream & croutons**

Œufs cocotte aux écrevisses et épinards, jus au crustacé..... **11,60€**

**Œuf cocotte with crawfish and spinach, shellfish sauce**

Foie gras Sud-Ouest Maison Rougier..... **18,00€**

cuisiné par nos soins, chutney aux fruits secs, pain de campagne grillé

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



Os à moelle rôti, fleur de sel et pain toasté..... **16,00€**

**Roasted marrowbone and toasted bread**

Ravioles du Dauphiné à la crème de truffe..... **9,80€**

**Ravioles in a creamy truffle sauce**

Poêlée d'escargots à la crème d'ail..... **14,80€**

**Snails cooked in a creamy garlic sauce**



Petit mesclun de salade et noix ... **4,80€**

**Mixed salad and nut**

Souris d'agneau, cuisson de 12h, parfums de citrons confits, purée maison..... **24,80€**

**Lamb shank, lemon confit and potatoes purée**

Filet de truite, espuma au reblochon, purée de butternut..... **22,00€**

**Trout filet, reblochon espuma, mashed butternut**

Côte de bœuf Montbéliarde 1,2 kg, pommes grenailles au romarin, sauce aux cèpes (2 pers.)..... **76,00€**

**French prime rib 1,2 kg, small potatoes in rosemary, cep sauce**

Côte de veau aux cèpes bouchon, purée maison..... **28,00€**

**Veal chop with cep mushrooms, homemade mashed potatoes**

Tartare de bœuf Charolais au couteau, préparé à l'italienne, frites & mesclun..... **19,00€**

Copeaux de parmesan, Pesto, tomates séchées

**Beef charolais tartar, Italian style - parmesan shaving - French fries and salad**

Pavé de bœuf Simmental..... **19,00€**

Sauce poivre, Pommes grenaille sautées

**Grilled Simmental rump steak, pepper sauce, grenaille potatoes**



Demi-poulet fermier Label Rouge juste rôti et son jus, purée maison **22,00€**

**Half roasted free-range chicken and homemade mashed potatoes**

Burger de nos montagnes..... **21,00€**

Buns frais, bœuf Charolais, crème de reblochon et jambon de Savoie

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

Fish burger à la truite fumée..... **22,00€**

Buns frais surprise, oignons confit et crème de ciboulette

**Smoked trout burger, sauteed onions & chive cream**

**Déjeuner & Dîner**

**Lunch & Dinner**

*Pas de Savoie  
sans spécialités!*

Raclette savoyarde (2 pers.) **22€**/pers.  
Charcuteries et mesclun

**Raclette cheese, steamed potatoes, delicatessen & mesclun**

Raclette savoyarde au fromage fumé « Braizin » (2 pers.) **26€**/pers.  
Charcuteries et mesclun

**Smoked cheese Brezain, steamed potatoes, delicatessen & mesclun**

Fondue « toute savoyarde » (2 pers.) **19€**/pers.  
Emmental, gruyère, Meule de Savoie, Mesclun

**Croutons to dip in a fondue pot of melted, emmental, gruyère,  
meule de Savoie in a kirsch and white wine sauce, served with salad**

Fondue Suisse (2 pers.)

Mesclun et Pommes de terre **23€**/pers.

**Croutons to dip in a fondue pot of melted Swiss cheeses, served with potatoes and salad**

Fondue aux cèpes bouchon (2 pers.)

Mesclun et Pommes de terre **25€**/pers.

**Croutons to dip in a fondue pot of melted, emmental, gruyère, meule de Savoie in a kirsch  
and white wine sauce, ceps mushrooms, served with salad**

La spécialité Marmite

ou « pain surprise des montagnes » (2 pers.) **22€**/pers.  
Pommes de Terre Grenaille, lard, reblochon, pain de campagne

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

La boîte chaude (Jura) truffée Maison

Mesclun et charcuteries (2 pers.) **26€**/pers.

**Creamy home-made truffle Cheese with ham et salad**

Tartiflette traditionnelle et mesclun **18,00€**

**Sauteed potatoes, onions, bacon, melted and baked reblochon and mesclun**

Croziflette et mesclun **18,00€**

**Local pasta « crozets » cooked with reblochon, fresh cream, cured ham.  
Served with mesclun**

Petite assiette de charcuteries savoyardes

en accompagnement **4,50€**

**Small delicatessen plate**

*Excepté la tartiflette et 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

Reine Champignons de Paris, jambon, fromage.....	12,00 €
Paolina Mozzarella Di Buffala, tomates séchées, jambon cru, roquette.....	14,00 €
Savoyarde Base crème, Reblochon, lardons, pommes de terre, oignons .....	13,80 €
Forestière de la Marmite Base crème, cèpes bouchon, jambon cru .....	16,00 €
Truffe Base crème à l'huile de truffe, jambon cru, copeaux de truffes .....	24,00 €

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

Menu du Ptit Marmiton

Plat + Dessert + 1 boisson **9,00 €**

Menu enfant jusqu'à 11 ans

Steak haché charolais grillé, frites  
**ou** Nuggets frites **ou** Pizza Bambino

...

« Pommes-pote » **ou** Petit Brownie au chocolat  
**ou** Glace deux boules **ou** Push-up Haribo

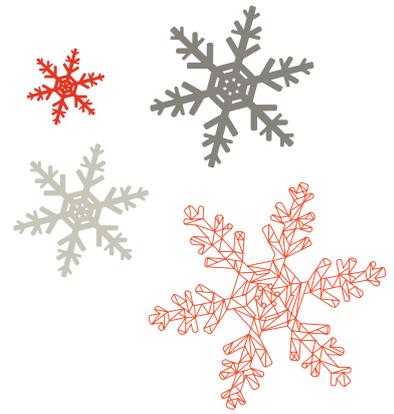
Boissons 25 cl au choix : Coca, Perrier, Schweppes, Limonade,  
Jus d'oranges, pommes, banane, ananas



# Déjeuner & Dîner

# Lunch & Dinner

## Nos pâtisseries maison & glaces



Tarte Tatin, crème fraîche et glace vanille..... **8,50 €**

**Tatin tart, fresh cream and vanilla scoop**

Tarte myrtille fraîches ..... **11,40 €**

**Fresh blueberries tart**

Crème brûlée Grand Mère, parfumée au Génépi ..... **6,80 €**

**Génépi Crème brûlée**

Soupe de fruits de saison au vin rouge et épices..... **7,20 €**

**Soup of seasonal fruits in a red wine and spices sauce**

Tiramisu « della Mama » à la crème de châtaigne et spéculos..... **7,20 €**

**Chestnut & speculos tiramisu**

Moelleux au chocolat, glace caramel au beurre salé ..... **7,50 €**

**Black chocolate cake, salted caramel scoop**

Pomme au four d'antan, glace vanille  
et coulis au caramel beurre salé..... **6,80 €**

**Hot Apple in the oven, vanilla scoop and salted caramel coulis**

Retour en enfance, fondue au chocolat,  
oursin à la guimauve et Chamallow, fruits frais..... **11,40 €**

**Chocolate fondue with candies and marshmallows, fresh fruits**

Coupe Dame Blanche ..... **7,20 €**

3 boules vanille, chocolat chaud et chantilly, amandes effilées

Coupe Cévenole..... **7,60 €**

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

Coupe Texane ..... **7,60 €**

Glace vanille et caramel beurre salé, morceaux de Brownie, chantilly, noix de Pécan

Coupe Colonel Sorbet citron, 2 cl de Vodka ..... **8,60 €**

Coupe des Bellevilles Sorbet poire, 2 cl de génépi..... **8,60 €**

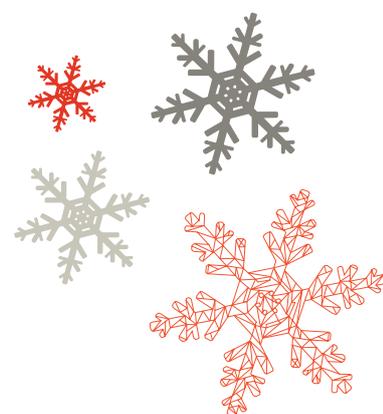
Coupe deux boules au choix..... **4,60 €**

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



# 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 !



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 Euros 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.

