

La Marmite

Restaurant de Montagne

 ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Depuis 2016, La Marmite est devenue un authentique restaurant de Montagne, synonyme de terroir et qualité.

Nous avons décidé une démarche éco-responsable 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 brigade.

Raison pour laquelle nous avons obtenu ce label de « Maître Restaurateur » symbole de belles tables Françaises, de cuisine et pâtisseries à base de produits frais et cuisinés Maison.

Nous vous souhaitons un agréable et gourmand moment...

Opinel Marmite



14€

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

lamarmitelesmenuires.fr



Ce pictogramme vous indique les plats de notre carte réduite

Prix net - Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération.
"Si vous êtes allergique ou susceptible de l'être, merci de l'indiquer à votre serveur, une carte des allergènes vous sera présentée"



Repas Insolite ! Déjeuner ou dîner en télécabine

Réservez nos
télécabines ou notre igloo
et passez un moment
inoubliable*

Please reserve a cable car for
lunch or dinner and enjoy
yourself*

*Réservation de 2 à 10 pers. max.
Reserve for 2 to 10 pers. max.

Menu télécabine 49,00€

Raclette de Savoie au lait cru
Raw milk raclette

ou Vacherin truffé +6€
Vacherin truffled

ou Fondue et sa charcuterie
Melted cheese fondue and delicatessen.

Génépi gourmand
Gourmet Genepi

Télécabine Enfant 22,00€

Petite raclette
Melted cheese

...
Petit croustillant aux 3 chocolat

ou Glace deux boules
Melted cheese



Les Menus Enfants

Menu du Ptit Marmiton

Plat + Dessert + 1 boisson 14,00€ Menu enfant
jusqu'à 11 ans

*Steak haché grillé, frites ou Risotto de crozets
ou Pizza Bambino*

Minced beef and fries or risotto of crozets or kid's pizza

*Compote à boire artisanale
ou Glace 2 boules ou glace push up vanille fraise et bonbons
haribo*

*Apple compote to drink or 2 scoops of ice cream or push up ice
cream*

*Boissons 25 cl au choix : soda, jus de fruits ou sirop à l'eau
Soda or juice or syrup*

Menu du Ptit Gourmand

Plat + Dessert 18,00€ Menu enfant
jusqu'à 14 ans

*Demi fondue ou raclette
à partager avec les parents, uniquement si eux aussi prennent
une spécialité ou petit Omble Chevalier et écrasé de pommes
de terre vitelotte*

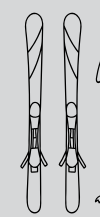
*Half raclette or fondue : only served if shared with the
parents Or small Omble chevalier fish, mashed vitelotte*

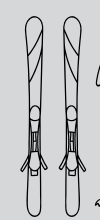
*Petit croustillant aux 3 Chocolats glace 2 boules artisanale
Three chocolate cake or 2 scoops of ice cream*

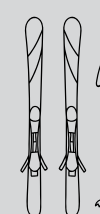


Nos Coupes de glace

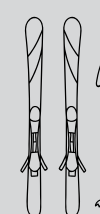
Nos glaces sont des glaces artisanales des Alpes

 **Coupe Dame Blanche** 10,80 €
 2 boules vanille, chocolat chaud, chantilly, amandes effilées
 2 scoops of vanilla, hot chocolate, whipped cream and almonds

 **Caramel Liégeois** 10,80 €
 2 boules caramel, caramel beurre salé, chantilly, amandes effilées
 2 scoops of caramel, salted butter caramel, whipped cream, almonds

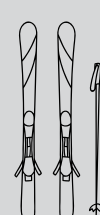
 **Chocolat Liégeois** 10,80 €
 1 boule vanille, 1 boule chocolat, chocolat chaud, chantilly, amandes effilées
 1 scoop of vanilla and 1 scoop of chocolate, hot chocolate, whipped cream and almonds

Myrtilles melba 11,80€
 1 boule vanille, 1 boule myrtille, myrtilles sauvages et chantilly
 1 scoop of vanilla and 1 scoop of blueberries, blueberries, whipped cream

 **Coupe Cévenole** 11,80€
 2 boules vanille, crème de marrons, chantilly, amandes effilées
 2 scoops of vanilla, chestnut purée, whipped cream and almonds

 **Coupe Colonel** 12,00 €
 Sorbet citron, 2 cl de Vodka
 Lemon sorbet, 2 cl of vodka

Coupe des Belleville 12,00 €
 Glace génépi, 2 cl de génépi
 Génépi ice cream, 2 cl of génépi liquor

 **Coupe deux boules au choix** 7,90 €
 Glace : Vanille, chocolat, café, caramel au beurre salé, génépi,
 Sorbet : Poire, citron, myrtille, framboise
 Choice of 2 scoops : vanilla, chocolate, coffee, salted caramel, génépi, pear, lemon,
 blueberry, raspberry

 Ce symbole correspond au plat disponible quant nous somme en carte réduite



Le grignotage

ou

partage entre amis...



Planche Savoyarde 19,80€

Jambon cru, saucisson au beaufort, poitrine roulée, jambon blanc à la truffe

Savoyarde delicatessen plate

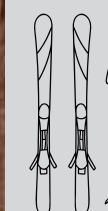
Ardoise de fromages de nos régions 11,60€

Beaufort, tomme de Savoie, Reblochon

Local cheese plate



Ardoise mixte 24,00€



Jambon cru, saucisson au beaufort, poitrine roulée, jambon blanc à la truffe, tomme de Savoie, Reblochon

Mix plate of local delicatessen and cheese

Dégustation de notre terroir 28,00 €

Rondelles de Pormonier grillées, Reblochon, jambon cru, tomme de Savoie, bâtonnets de Beaufort, Tartine gratinée au fromage de Savoie, jambon blanc à la truffe, frites de polenta

Roasted Slices of pormonier (local sausage), local cheese and delicatessen

Oeuf d'Autruche et ses mouillettes géantes 188,00 €

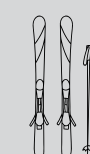
Disponibilité Selon arrivage

Ostrich egg and its giant soldiers. Depending on availability.

Marenes d'Oléron Fines de Claire N°3 X3 12,80€ X6 22,60€

Disponibilité selon arrivage

Marenes d'Oléron oysters, Fines de Claire No. 3



Ce symbole correspond au plat disponible quant nous somme en carte réduite



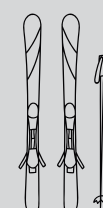
Pour bien commencer

Marenes d'Oléron Fines de Claire N°3

Disponibilité selon arrivage

Marenes d'Oléron oysters, Fines de Claire No. 3

X3 12,80 X6 22,60



Ravioles du Dauphiné « label rouge »

À la crème de reblochon et chips de lard fumé

Ravioles stuffed with a cream of Reblochon, smoked bacon

13,90 €

Tarte fine aux cèpes, noisettes et escalope de foie gras

Tatin flambée au Calvados (servie le soir uniquement)

Mushrooms and hazelnuts tart, pan duck liver

24,60 €

Nuance de truite en Gravlax

Truite marinée et cuite dans le sel et les épices

Trout Gravlax Variations

18,60€



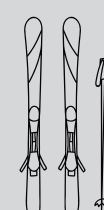
Oeuf parfait au caviar et champagne

Oeuf à la cuisson lente surmonté de caviar et d'une émulsion de champagne

Perfect egg with caviar and champagne.

28,00€

Petite Grande



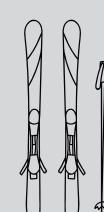
Salade du terroir Alpin

Tartine gratinée au fromage de Savoie, pormonier, lard fumé, pommes de terre grenaille, salade de saison, noix du Dauphiné.

Slice of bread with reblochon cheese baked in the oven, pormonier, nuts, smoked bacon,

Beaufort, small roasted potatoes and salad

12,80€ 22,60 €



Cappuccino de cèpes

Cappuccino de cèpes aux pommes de terre, mousse de lard

Cep cappuccino with potatoes, lard foam

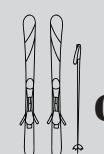
12,80 €

Assiette végétarienne

Portobello farci, farandole de houmous, légumes grillés et mélange de pois et graines grillés aux épices

Stuffed Portobellos, Hummus Medley, Grilled Vegetables, and Spiced Roasted Peas and Seeds

13,60€



Ce symbole correspond au plat disponible quant nous somme en carte réduite

Nos pâtisseries Maison

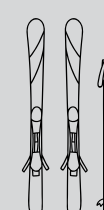


Café ou thé Gourmand

12,90 €

Verrine de poire d'hiver au miel, croustillant aux trois chocolats, mini mont blanc, panna cotta ananas

Winter pear verrine with honey, three-chocolate cake, mini Mont Blanc, pineapple panna cotta.

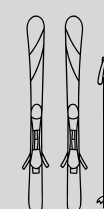


La Poire d'hiver en dégustation, nuage au Miel et Chartreuse

10,60€

Poire rôtie au miel, émulsion miel et chartreuse, et crumble noisette

Honey-roasted pear, honey and Chartreuse emulsion, and hazelnut crumble.



Mont blanc révisité facon tartelette

10,80€

Tartelette meringue et crème de marron

Meringue tartlet with chestnut cream

Omelette norvégienne, coeur myrtille génépi

12,50 €

Glace génépi et myrtille

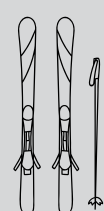
Norwegian omelette with blueberry and génépi heart



Croustillant aux trois chocolats

11,90 €

Three chocolate cake



L'Ananas frais rôti

12,00 €

Servi avec sa boule vanille

Fresh roasted pineapple, vanilla ice cream.

Dégustation de fromages

11,60 €

Beaufort, tomme de Savoie, Reblochon, raclette chèvre

Local cheese plate





De bonnes Pizzas aussi à La Marmite



Paolina 19,80€

Mozzarella Di Buffala, tomates séchées, jambon de Savoie, roquette
Mozzarella, dried tomatoes, cured ham and arugula salad

Savojarde 19,80 €

Base crème, raclette, lard, oignons, pommes de terre grenailles, fromage de Savoie
Cream, raclette cheese, bacon and potatoes, cheese

Forestière 21,80€

Base huile d'olive, cèpes poêlés, jambon cru, burrata, parmesan et, éclats de noisettes
Olive oil, ceps mushrooms, burrata, cured ham, hazelnuts

Al Tartuffo 32,50€

Base crème à l'huile de truffe, jambon cru de Savoie, copeaux de truffes et cèpes poêlés
Cream, truffle oil, ham, truffles shavings and ceps mushrooms

Vespa 18,80 €

Base crème, jambon de Savoie, fromage de chèvre, noix, miel de Savoie
Cream, cured ham, goat cheese, nuts and honey

Trois fromages 18,60 €

Base crème, fromage de Savoie, mozzarella, raclette
Cream, local cheese, mozzarella and raclette cheese

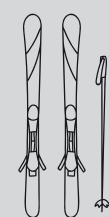
Végétarienne 18,60 €

Base tomate, oignons confits, roquette, tomates confites, fromage de chèvre et noix et aubergine grillée
Onions, dried tomatoes, goat cheese, nuts grilled zucchini and arugula salad



 Ce symbole correspond au plat disponible quant nous somme en carte réduite

Nos Burgers et Viandes grillées

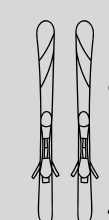


Entrecôte 250g 32,60 €

Béarnaise ou crème aux girolles ou crème de fromage, frites fraîches, poêlée de légumes d'antan
Entrecôte, bearnaise or mushrooms or cheese sauce, homemade fries, vegetables

Filet de boeuf façon Rossini 44,00€

Accompagné de ses légumes d'antan et écrasé de pommes de terre vitelotte
Filet of beef Rossini style, served with vegetables and mashed vitelotte potatoes



Burger de nos montagnes 25,60 €

Bun's frais, bœuf haché, fine tranche de beaufort, lard, tomates séchées, oignons crispy, crème de fromage de Savoie, frites fraîches et salade de saison
Fresh buns, beef, thin slice of beaufort, bacon, cream of cheese, sun-dried tomato, crispy onions, homemade French fries and salad

Burger au Saint Marcellin pané aux noisettes et lard 28,60€

Bun's frais, bœuf haché, st marcelin pané, lard, tomates séchées, oignons crispy, frites maison et salade de saison
Fresh buns, beef, breaded St. Marcellin cheese, bacon, sun-dried tomatoes, crispy onions, homemade fries, and salad.

Nos plats à partager à deux...

Rôti de filet de boeuf 600gr env. 98,00 €

Crème aux girolles et bearnaise, frites parfumées à la truffe, légumes d'antan (Uniquement le soir)
Roast beef, mushrooms and béarnaise sauce, flavoured french fries with truffles, vegetables (only for dinner)

Côte de boeuf 1,2kg environ 98,00€

Légume d'antan et frites de polenta. (Uniquement le soir)
Ribeye, vegetables and polenta fries (only for dinner)

Côte de boeuf façon Rossini 1,2kg environ 118,00€

Légume d'antan et frites de polenta. (Uniquement le soir)
Ribeye Rossini style, vegetables and polenta fries (only for dinner)

Frites aux truffes 12,50€

Fries with shaving of truffle.

Râpé de truffe 12,00€/pers

Grated truffle.





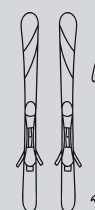
Nos terres et lacs à déguster



Lapin à la moutarde

Moutarde au moût de raisin et chips de polenta
Rabbit in a mustard recipe, polenta fries

25,20 €



Ravioles du Dauphiné « label rouge »

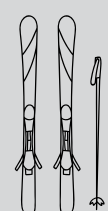
À la crème de truffes
Ravioles in a creamy truffle sauce

25,80 €

- Blanquette de veau « à l'ancienne »

Blanquette de veau comme chez ma grand-mère
Typical veal blanquette

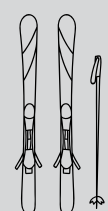
28,00 €



Pavé d'Omble Chevalier

Crème à la fève tonka, écrasé de pommes de terre vitelotte
Omble chevalier fish, tonka beans creamy sauce, mashed vitelotte potatoes

28,80 €



Risotto de crozets Alpina

Aux girolles, noisettes et copeaux de beaufort
Local pasta risotto with mushrooms, hazelnuts and parmesan shavings

24,80 €

Carré d'agneau fumé, jus à la gnole de sapin

Frite de polenta, légumes d'antan. (Servi uniquement le soir)
Rack of lamb, fir tree liquor sauce served with polenta fries and vegetables. (Only for dinner).

44,90 €

Croq'truffe

Pain de Campagne, gratiné comme un pain perdu, jambon à la truffe, fromage de Savoie
Truffled ham pain perdu

23,80 €

Tagliatelles tricolores à la truffe

Pates à la crème de truffes
Truffle cream pasta.

26,60 €

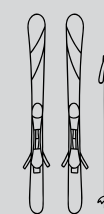
Nos plats peuvent être proposés avec un supplément de râpé de truffe

Our dishes can be offered with an additional serving of grated truffle.

12,50 €



Pas de Savoie... sans spécialités...



Fondue Savoyarde Royale

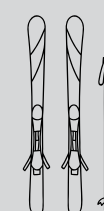
Accompagnée de pain de campagne salade de saison et charcuteries
Croutons to dip in a fondue pot of melted cheese served with salad and délicatessen platter

27,60€
/pers

Vacherin truffé des fruitières

Pommes de terre en robe de lard et salade de saison
Vacherin cheese cooked in the oven, served with potatoes wrapped in bacon, salad

31,90 €
/pers



Raclette Savoyarde au lait cru

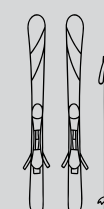
À partir de 1 personne. Accompagnée de charcuteries et salade
Raclette cheese – raw milk - served with steamed potatoes, délicatessen and salad

29,40 €
/pers

Raclette Savoyarde à la chèvre

À partir de 1 personne. Accompagnée de charcuteries et salade
Goat raclette cheese, served with steamed potatoes, délicatessen and salad

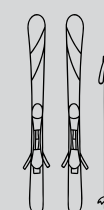
29,80€
/pers



Croziflette au sarrasin

Reblochon et pormonier, salade de saison
Local pasta dish cooked with reblochon and local sausage (pork and leeks or similar vegetables). Served with salad

23,80 €



Assiette de charcuteries savoyardes

Delicatessen plate

8,50 €



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