

# Les Marmottes

Vous souhaitent la bienvenue sur les pistes

## Entrées (Sur le télésiège)

**SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE** - 8.5 €  
(Oignons, croûtons, fromage gratiné)

**ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ** - 13 €

**PLANCHE DE CHARCUTERIES** - 17 €  
(Rosette, Viande des grisons, Jambon cuit à la truffe, Jambon de Parme, Jambon blanc)

**PLANCHE DE FROMAGES** - 18 €

**CAMEMBERT AU FOUR** - 15 €  
Servi avec salade verte

## Piste verte (comme les Salades)

**SALADE MONTAGNARDE** - 17 €

Croque monsieur . Feuille de chêne .

Dès de fromage . Pommes sautées . Jambon Serrano . Noix

**MAMMA MIA** - 16 €

Burrata 250g . Salade de roquette . Tomates cerises .  
Pesto maison . Copeaux de Parmesan

**CAESAR** - 17 €

Krispies poulet marinés au gingembre . Sauce Caesar .  
Romaine . Feuille de chêne .  
Copeaux de Parmesan . Œuf . Croutons

**SALADE DE CHÈVRE CHAUD** - 17 €

Feuille de chêne . Noix de Grenoble . Tomates cerises .  
Pommes de terre . Toasts de chèvre

## La Raclette (à volonté) c'est la vie!

(Min. 2 pers / prix par personne),

Fromage, pommes de terre et salade à volonté Accompagnées d'une planche de charcuterie (ou végétarienne)

**RACLETTE DE SAVOIE AU LAIT CRU (DIRECT PRODUCTEUR)** - 29 €

Texture onctueuse, goût franc et fruité

**RACLETTE FUMÉE (DIRECT PRODUCTEUR)** - 33 €

Texture souple, goût légèrement fumé

**ABONDANCE AOP (DIRECT PRODUCTEUR)** - 35 €

Texture ferme et fondante, goût franc et fruité

**BLEU DE GEX** - 33€

Texture fondante, goût prononcé

**MORBIER** - 33 €

Texture souple, goût doux et fruité

**RACLETTE AU SAUMON FUMÉ** - supp. 5 €

## Nos Fondues

Faites maison, Fromages rapés par nos soins  
(Min. 2 pers / prix par personne)  
250g/personne, servie avec salade

**SAVOYARDE** - 23 €

(Comté 12 mois, Beaufort été, Abondance AOP,  
Emmental de Savoie AOP)

**SAVOYARDE AUX CÊPES** - 27 €

(Comté 12 mois, Beaufort été, Abondance AOP,  
Emmental de Savoie AOP, Cêpes)

**SUISSE (MOITIÉ-MOITIÉ)** - 25 €

Gruyère AOP et Appenzeller savoureux

**SUPPLEMENT DE CHARCUTERIE** - 7.5 €

## Les Plats d'après ski

**TARTIFLETTE** - 18 €

Pommes de terre, oignons caramélisés, lardons, crème fraîche et reblochon AOP, servie avec salade  
Avec ou sans lardons

**DIOTS DE SAVOIE AU VIN BLANC** - 19 €

Accompagné de pommes de terre sautées

**MONT D'OR AU FOUR** - 25 €

Accompagné de pommes de terre et salade

**BURGER SAVOYARD** - 19 €

Steak Charolais

Accompagné de frites maison et salade

**BURGER VÉGÉTARIEN** - 18 €

Steak de légumes

Accompagné de frites maison et salade

**TARTARE DE SAUMON** - 19 €

Avocat . Oignons nouveaux . Pomme Granny Smith

Frites maison . Salade fraîche

## Menu PiouPiou

MOINS DE 10 ANS - 14 €

PETITE SALADE

STEACK FRITES

BOULE DE GLACE

Les desserts: c'est comme le hors piste,  
ce n'est pas raisonnable mais on y va quand même!

**VACHERIN MAISON GLACÉ** - 9.5 €

Parfum au choix: Myrtille ou Chartreuse

**MI-CUIT MAISON AU CHOCOLAT** - 9.5 €

Boule de glace vanille

**TARTE AU CITRON MERINGUÉ** - 8 €

**TIRAMISU MAISON** - 9 €

**GLACES BIO «TERRE ADÉLICE»** - 3 €

Prix par boule de glace (Supp. alcool 4 €)

Parfums : Chartreuse / Châtaigne / Chocolat noir /  
Vanille gousse / Citron / Myrtille / Framboise

## Le mot de la maison:

Favorisant les fromages fermiers de petits producteurs,  
nous travaillons souvent en direct avec eux, en fonction des produits et des saisons.

## Cocktails

### CHARTREUS'ITO - 12 €

Chartreuse verte, sucre, citron, menthe, eau gazeuse

### CHARTREUSE MULE - 12 €

Chartreuse, ginger beer, angustura bitter

### GÉNÉPI SOUR - 12 €

Génépi, sucre, citron, blanc d'oeuf, angustura bitter

### SAPINETTE SOUR - 12 €

Sapinette, sucre, citron, blanc d'oeuf, angustura bitter

## Bières des Alpes



### BIÈRES BRASSERIE DES CIMES

Bières artisanales élaborées au cœur des Alpes

*Pression* - 4,5 € (25cl) / 8 € (50cl)

**HORS-PISTE** (Blonde)

**AIGUILLE BLANCHE** (Blanche)

## Bouteille (30cl)

**GÉNÉPI** - 7.5 €

**CHÂTAIGNE** - 7.5 €

## Apéritifs

*contre le mal des montagnes*

### KIR À L'APREMONT - 6.5 €

Crèmes des pères Chartreux:

Pêche, mûre sauvage, cassis, framboise, myrtille

**SUZE** (6cl) - 7 €

**RICARD** (2cl) - 5 €

## Softs *Sans eau, pas de neige!*

### EAUX (1L) - 6 €

Vittel, San pellegrino

### BOUTEILLES (33cl) - 5 €

Coca cola, Coca zero, Perrier, Orangina, Limonade, Ice tea pêche

### JUS DE FRUITS (25cl) - 6 €

Ananas, Pomme, Abricot, Orange

*Mieux vaut prendre*

*les Digestifs (4cl)*

*après que sur les pistes*



### GÉNÉPI MAISON - 9 €

Brins de Génépi Bio infusés par nos soins

### SAPINETTE - 9 €

Liqueur de bourgeons de pins

## CHARTREUSE

**VERTE** (55°) - 10 €

**JAUNE** (43°) - 10 €

**M.O.F** (45°) - 12 €

**LIQUEUR D'ÉLIXIR 1605** (56°) - 14 €

**9ÈME CENTENAIRE** (47°) - 15 €

**VEP VERTE** (54°) - 18 €

**VEP JAUNE** (42°) - 18 €

**REINE DES LIQUEURS 2019** (43°) - 28 €



### CALVADOS, ARMAGNAC - 10 €

### COGNAC

Hennessy - 12 €

### EAU DE VIE - 10 €

Poire, Framboise sauvage, Marc de Savoie

### WHISKYS

Talisker - 12 €

Nikka from the barrel - 14 €

Lagavulin - 14 €

### RHUMS

Havana Club 7 ans - 10 €

Diplomatico - 12 €

Santa Teresa 1796 - 14 €

## Boissons chaudes

*On vous laisse deviner pourquoi...*

**CAFÉ** - 2.5 €

**NOISETTE** - 3 €

**CAFÉ CRÈME** - 6 €

**CAPPUCCINO** - 5.5 €

**CHOCOLAT CHAUD** - 5 €

**THÉ AU JASMIN** - 5 €

**INFUSION VERVEINE** - 5 €



# Restaurant d'altitude

*Plats de montagne*

*Prix nets, taxes et service compris*

*Carte des allergènes disponible sur demande auprès des serveurs*

# Vins

## MAGNUMS (150cl)

### CHIGNIN BERGERON (SAVOIE) - 78 €

Jean Perrier & Fils (Blanc, 100% Roussanne)

### MONDEUSE ARBIN (SAVOIE) - 70 €

Jean Perrier & Fils (Rouge, 100% Mondeuse)

### ROUSSETE DE SAVOIE - 75 €

Château Monterminod (Blanc, 100% Altesse)

---

## ROUGES (75cl)

### MONDEUSE VIEILLES VIGNES (SAVOIE) - 29 €

Jean Perrier & Fils (100% Mondeuse)

### CUVÉE C (CÔTES DU RHÔNE) - 36 €

Domaine des Romarins (100% Carignan)

### L'HÉRITIÈRE (BEAUJOLAIS) - 29 €

La Famille K (100% Gamay)

### LE PETIT VERDOT SANS SULFITE AJOUTÉ (BORDEAUX) - 36 €

Château Marchand Bellevue (100% Petit Verdot)

---

## BLANCS (75cl)

### APREMONT (SAVOIE) - 29 €

Jean Perrier & Fils (100% Jacquère)

### ROUSSETTE (SAVOIE) - 32 €

Jean Perrier & Fils (100% Altesse)

### CHIGNIN BERGERON (SAVOIE) - 36 €

Jean Perrier & Fils (100% Roussanne)

### BOURGOGNE LES CHÈRES (BOURGOGNE) - 37 €

Domaine de Rotisson (100% Chardonnay)

### SAINT-ANDRÉ MOELLEUX (CÔTES DE GASCogne) - 35 €

Domaine de Joÿ (100% Gros Manseng)

---

## AU VERRE (14cl)

### MONDEUSE (ROUGE) - 8 €

Jean Perrier & Fils

### APREMONT (BLANC) - 7.5 €

Jean Perrier & Fils

### ROUSSETTE (BLANC) - 8 €

Jean Perrier & Fils

### SAINT-ANDRÉ MOELLEUX (BLANC) - 8 €

Domaine de Joÿ