

Les plats et spécialités: (sur réservation et/ou selon l'affluence)

Formule Marmottons - 10 ans (Frites + nuggets + 1 glace OU 1 Barbe à papa + 1 Caprisun)	12.00€
Jambon blanc / Frites (2 tranches de jambon + Frites)	13.00€
Tartine Alpage (Pain maison, Jambon de Savoie, reblochon artisanal, salade)	14.50€
Salade Savoyarde (Salade, tomates cerises, jambon de Savoie et reblochon artisanal)	14.50€
Steak haché 180g pur boeuf / Frites	16.00€
Saumon fumé sur ardoise (saumon, pain artisanal, salade)	16.00€
Burger Savoyard (Pain Bio, raclette, oignons frits, salade, frites, sauces)	16.00€
Tartiflette (Reblochon artisanal, pommes de terre, oignons, lardons, salade)	18.00€
Tommiflette (Tomme de Savoie, pommes de terre, oignons, champignons, lardons, salade)	19.00€
Diotiflette (Diots de Savoie, reblochon artisanal, pommes de terre, oignons, salade)	19.00€
Welsh Rarebit (Pain artisanal, bière, cheddar, sauce Worcester, jambon, œuf, frites)	19.00€
Maroilliflette (Maroilles, pommes de terre, oignons, lardons, salade)	19.00€
Escalope savoyarde / Frites (Reblochon artisanal, Jambon de Savoie)	19.00€
La boîte chaude du Val d'Arly (à partir de 2 pers.)(selon arrivage)	19.00€/pers.
Raclette de Savoie avec charcuterie et salade verte (à partir de 1 pers.)	19.00€/pers.
Fondue du Val d'Arly avec charcuterie, salade verte et pain des Alpes (à partir de 2 pers.)	19.00€/pers.
Fondue Marmottes avec charcuterie, salade verte et pain des Alpes (à partir de 2 pers.)	24.00€/pers.
Reblochonade avec charcuterie et salade verte (à partir de 2 pers.)	24.00€/pers.
Pierrade aux 3 viandes (à partir de 3 pers.) (Obligatoirement sur réservation)	28.00€/pers.
Raclette au couteau (à partir de 8 pers.) (Obligatoirement sur réservation)	28.00€/pers.

Les Pizzas Artisanales

(Produits frais et locaux, pâte à pizza réalisée chaque jour par notre boulanger avec une farine 100% locale)

La Margherita (Base tomate, mozzarella, tomates cerises)	10.00€
La Reine (Base tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, tomates cerises)	11.50€
La Yaute (Base tomate, mozzarella, jambon blanc, raclette, tomates cerises)	11.50€
La Végétarienne (Base tomate, mozza, poivrons, courgettes, champi, épinards, balsamique)	12.00€
La Refuge (Crème fraîche, mozzarella, chèvre, Gorgonzola, Tomme de Savoie, tomates cerises)	13.00€
La Marmotte (Base tomate, mozzarella, Diots de Savoie, lardons, oignons, tomates cerises)	13.00€
La Touquette (Base tomate, mozzarella, Cheddar, lardons, moutarde, œuf, tomates cerises)	13.50€
La Yeti (Base tomate, mozzarella, Tomme de Savoie, Abondance, Raclette, tomates cerises)	13.50€
L'Indienne (Base crème, mozzarella, poulet, curry, poivrons, oignons frais, tomates cerises)	14.00€
L'Orientale (Base tomate, mozza, poivrons, oignons, chorizo, tomates cerises)	14.00€
La Savoyarde (Base tomate, mozzarella, jambon de Savoie, reblochon, tomates cerises)	14.00€
La Black Pearl (Base tomate, mozza, cocktail fruits de mer, tomates cerises)	14.50€
L'Italienne (Base tomate, Coppa, chèvre, champi, mozza, tomates cerises, parmesan)	14.50€
La Cannibale (Base tomate, mozza, Haché 100% pur Bœuf, merguez, oignons, tomates cerises)	14.50€
La Heidi (Base crème, mozzarella, lardons, chèvre, tomates cerises, miel, noix)	14.50€
La Pizzaflette (Base crème, mozza, pommes de terre, lardons, oignons, reblochon, tomates ...)	14.50€
La Norvégienne (Base crème, mozzarella, saumon fumé, aneth, tomates cerises)	15.50€

(Sauce pimentée offerte, supplément œuf ou garniture à partir de 1€)

Les Desserts :

Nougat glacé ou Crème brûlée	6.50€
Dessert du jour	8.00€
Profiteroles (avec glace vanille, chocolat et crème sucrée)	9.00€

Les Glaces des Alpes




Chocolat Liègeois (1 boule chocolat, 1 boule vanille, coulis de chocolat, crème sucrée)	9.00€
Café Liègeois (1 boule café, 1 boule vanille, coulis de chocolat, crème sucrée)	9.00€
Dame blanche (2 boules vanille, coulis de chocolat, crème sucrée)	9.00€
Coupe gourmande (1 boule citron, 1 boule fraise, coulis de fruits rouges)	9.00€
Coupe Mont-Blanc (1 boule vanille, 1 boule marron, crème de marron, crème sucrée)	10.00€

Coupe Choco Mint (2 boules menthe, coulis de chocolat, Get27, crème sucrée)	10.50€
Coupe Colonel (2 boules citron, Vodka)	11.50€

Les Boissons

Soda (Coca, Sprite, Fanta, Orangina, Schweppes, Fuzetea, Perrier, Minute, Maid, Pellegrino)	3.50€
Bière Pression Artisanale LES MARMOTTES 25cl (selon arrivage)	4.00€
Bière 33cl Artisanale LES MARMOTTES (Pale Ale, Saison, So Fresh, I.P.A., Ambrée Belge)	6.00€
Eau plate (50cl)	4.00€
Eau plate (100cl)	6.00€
Eau gazeuse (50cl)	4.00€
Eau gazeuse (100cl)	6.00€
Café	2.00€
Décaféiné	2.50€
Cappucino	3.00€
Thé / Infusion / Chocolat Chaud	3.50€
Chocolat Viennois / Café Viennois	5.00€

Les Vins

<u>LES VINS ROUGES</u>	<u>75 cl</u>
- AOP Vin de Savoie - Gamay	23.00€
- AOP Vin de Savoie - Mondeuse	25.00€
- AOP Cru des Cotes du Rhône - Vacqueyras 	28.00€
<u>LES VINS ROSES</u>	<u>75 cl</u>
- AOP Cabernet D'Anjou 	18.00€
- AOP Vin de Savoie - Mondeuse	24.00€
<u>LES VINS BLANCS</u>	<u>75 cl</u>
- AOP Vin de Savoie - Jacquère	20.00€
- AOP Vin de Savoie - Apremont	24.00€
- AOP Vin de Savoie – Roussette 	26.00€
<u>LES CIDRES</u>	<u>75cl</u>
- Cidre de Savoie <i>ou</i> Champomy	12.00€

AU VERRE OU EN CARAFE

				
		10cl	25cl	50cl
Rouge	Cabernet Sauvignon	3.00€	6.00€	11.00€
Rosé	Cinsault	3.00€	6.00€	11.00€
Blanc	Chardonnay	3.00€	6.00€	11.00€

LES KIRS (Mure, cassis, pêche de vigne, châtaigne, myrtilles, génépi)

- Kir au choix	10cl	25cl
	4.00€	8.00€
- Kir Crémant de Savoie	6.00€	10.00€

Les Alcools

Martini blanc ou rouge (4cl)	3.00€
Pastis 51 (4cl)	3.00€
Ricard (4cl)	4.00€
Génépi / Limoncello (4cl)	4.00€
Get 27 / Gin / Tequila / Vodka / Poire Williams (4cl)	6.00€
Jack Daniels / Glenffidish (4cl)	7.00€
Gin Tonic ou Whisky Coca (4cl)	9.00€
Aperol Spritz	9.00€