



Restaurant le M

Perché à 2253m d'altitude, le Chef Pierre Patin vous propose une carte à son image. Le choix sera difficile, entre gourmandise et raffinement, brasero et plat traditionnel... Mais vous trouverez votre bonheur à coup sûr.

Sujet à des allergies ou intolérances? Rapprochez-vous de nos serveurs d'élite, ils vous guideront dans ce vaste panel de saveurs.

Toute l'équipe de l'Hôtel Marielle vous souhaite la bienvenue et un bon appétit !

À TABLE !

Set at an altitude of 2253m, Chef Pierre Patin offers a menu that matches his image. The choice will be difficult, from gourmet to refined, from brazier to traditional... But you are sure to find what you are looking for.

Allergic or intolerant? Don't worry, our elite team of waiters will guide you through this vast array of flavors.

The entire Marielle Hotel team welcomes you and wishes you bon appétit!

ENJOY !

Nous vous accueillons tous les jours de 12h à 14h30

We welcome you every day from noon to 2:30pm

En attendant les copains, à partager

While waiting for friends, to share

Notre Croque truffes

Our truffle toasted sandwich

16€

Assortiment de charcuteries de La Belle en Cuisine

Selection of local cheeses and cured meats from La Belle en Cuisine

18€

Assortiment d'huîtres Boudeuses et Fines de Claires "David Hervé"

Selection of Boudeuse and Fine de Claire n°3 oysters

23€

En guise d'échauffement

To warm up

Salade d'hiver façon Poke Bowl

(Quinoa, truite fumée, potimarron, fromage, chou rouge, salade romaine, sauce soja, huile de sésame)

Poke Bowl winter salad

(Quinoa, smoked trout, pumpkin, cheese, red cabbage, romaine lettuce, soy sauce, sesame oil)

19€

Œuf Parfait, légumes du marché et raviole du Dauphiné

Perfect egg, market vegetables and Dauphiné raviole

19€

Velouté de Champignons en chaud/froid

Mushroom soup, hot & cold

16€

Persillé de Volaille, brioche au Génépi et sapin

Persillé of poultry, genepi brioche and fir tree

15€

Tataki de Thon à la Chartreuse

Tuna Tataki with Chartreuse

18€

Prix nets en euro TTC, service compris / Net prices, taxes and service included

Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible à votre demande / The list of allergens contained in our dishes is available on request.

Pace aux choses sérieuses

TIME TO GET SERIOUS

Autour du feu

Around the fire

Brochette de légumes grillés au feu de bois <i>Wood-grilled vegetable skewer</i>	20€
Brochette Mix Grill <i>Mix Grill skewer</i>	32€
Tranche de Gigot d'Agneau <i>Sliced leg of lamb</i>	32€
Côte de bœuf et son os à moelle flambé à la Chartreuse - à partager à 2 <i>Côte de bœuf and marrow bone flambéed in Chartreuse - to share for 2 people</i>	65€/pers
Diots de Savoie <i>Local sausages</i>	24€
Coquelet rôti <i>Roasted cockerel</i>	29€
Poisson selon arrivage <i>Fish according to delivery</i>	Prix sur ardoise
1 Garniture au choix 1 Topping of your choice: Poêlée de légumes de saison <i>Seasonal vegetables</i> Chou Alsacien <i>Alsacian cabbage</i> Purée maison <i>Homemade mashed potatoes</i> Polenta crémeuse à la truffe <i>Cream truffle polenta</i> Frites <i>French fries</i>	6€
Sauce au choix Sauce of your choice: Jus de viandes fait Maison <i>Home made meat juice</i> Sauce Béarnaise <i>Bearnaise sauce</i> Chimichouri Chartreuse <i>Chimichouri with Chartreuse</i> Blueberries Ketchup <i>Blueberries Ketchup</i>	

Prix nets en euro TTC, service compris / Net prices, taxes and service included

Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible à votre demande / The list of allergens contained in our dishes is available on request.

Loin des flammes

Far from flames

Millefeuille de Matafan

Pommes de terre, reblochon, pancetta, compotée d'oignon miel

28€

Millefeuille of Matafan

Potatoes, reblochon, pancetta, slowly cooked onion and honey

Burger du Marielle, servi avec des frites

(Buns, viande hachée façon bouchère, pancetta grillée, rösti de pomme de terre, Stracciatella, Abondance, compotée d'oignon, mayonnaise au miel)

34€

Marielle's burger, served with fries

(Buns, hamburger, potato rösti, Stracciatella Abondance cheese, grilled pancetta, onions, honey mayonnaise)

Wok vegan

Tofu, noodle, shiitake, carotte, choux, poireaux, sauce soja

25€

Vegan wok

Tofu, noodle, shiitake, carrot, cabbage, leeks and soy sauce

Ravioles au Parmesan

24€

Ravioles with parmesan cheese

Laissez-vous tenter par les douceurs de notre Cheffe Pâtissière

Let yourself be tempted with a sweetness made by our Pastry Cheffe

Assiette de fromages de Savoie

12€

Local cheeses plate

Inspiration calisson d'Aix

16€

Calisson d'Aix inspiration

Pavlova autour de la myrtille

15€

Blueberry Pavlova

Pomme d'Amour de Marielle

16€

Marielle's candy apple

Forêt Noire façon Goitschel

16€

Black forest, Goitschel style

On a perdu le pain d'épices

16€

We've lost the gingerbread

Mousse au chocolat Maison

12€

Homemade chocolate mousse

Prix nets en euro TTC, service compris / Net prices, taxes and service included

Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible à votre demande / The list of allergens contained in our dishes is available on request.

Pour les enfants sages de -12 ans

For all lovely kids under 12 years old

ENTRÉES | STARTERS

Salade de crudités ou soupe de légumes

Raw vegetable salad or vegetable soup

-

PLATS | MAIN COURSES

Ravioles au parmesan

Parmesan ravioli

ou / or

Suprême de volaille ou Poisson du marché avec Frites, ou Purée ou Légumes

Supreme of poultry or Fish of the moment with French fries or Mashed potatoes or Vegetables

-

DESSERTS | DESSERTS

Mousse chocolat ou Fromage blanc avec crème de marron

Chocolate mousse or chesnut cottage cheese

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 16€ | Entrée + Plat + Dessert : 20€

Starter + Main Course or Main Course + Dessert: €16 | Starter + Main Course + Dessert: €20



Envie de live musique en profitant du soleil ?

Tous les jours de 11h30 à 14h30 notre DJ met le feu à la neige. Rien de tel pour se détendre après une belle journée de ski.

Du cocktail maison au vin chaud en passant par nos huîtres à partager « ou pas », il y en a pour tout le monde. Un moment inoubliable entre amis ou en famille au cœur des 3 Vallées.

Fancy some live music in the sunshine?

Every day from 11:30am to 2:30pm, our DJ sets the snow alight.

There's no better way to unwind after a great day on the slopes.

From house cocktails to mulled wine and oysters to share "or not", there's something for everyone.

An unforgettable moment with friends or family in the heart of the 3 Valleys.

Prix nets en euro TTC, service compris / Net prices, taxes and service included

Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible à votre demande / The list of allergens contained in our dishes is available on request.