

# LA TABLE DES MARMOTTES

## ENTRÉES

- Assiette d'escargots X 6 10.50€  
L'escargot de Billième. Né, élevé et cuisiné en Savoie X 12 19.50€  
(Snails plate by 6 or 12)
- Terrine savoyarde à l'ail des ours 9.50€  
(Savoyarde terrine with wild garlic)
- Sardines à l'huile 9.50€
- Crumble de butternut, patates douces et potiron 13€
- Saumon gravlax maison 16€
- Duo de foie gras maison et sa compotine d'oignons 18€  
Et compotine pomme/poire 4 épices
- Assiette terre et mer 21€  
Viande séchée de savoie, saumon mariné et foie gras maison  
(Savoy dried meat, salmon, crispy norway lobster and foie gras)
- Assiette de charcuteries (Charcuterie plate) 10,50€
- Plateau apéritif (2 pers)°: 24€  
Une terrine savoyarde, sardines, charcuteries et fromages  
(Savoyarde terrine, cheese and charcuterie plate)

# LA TABLE DES MARMOTTES

## SALADES

- Salade des Marmottes (végétarienne) 17.50€  
*Salade, tomates, légumes du jour, cœur d'artichaut*  
*(Green salad, tomatoes, vegetables, artichoke heart)*
- Salade Périgourdine 17.50€  
*Aumonière de cabécou, jambon cru, pomme fruit, noix, tomate cerise*
- Salade savoyarde 21€  
*Salade, tomates, jambon de pays, pommes de terre chaudes persillées, copeaux de beaufort et tomme de savoie, croûtons, oignons rouges, œuf sur plat*  
*(Green salad, country ham, persilled potatoes, beaufort cheese shavings and Tome de Savoie, crouton, red onions, and fried egg)*

## MENU MARMOTTON 13€

**(-10 ans)**

**Uniquement les midis**

- Filet de poulet crispy ou steak haché ou ½ pizza jambon  
Servi avec frites

# LA TABLE DES MARMOTTES

## VIANDES

### Viandes françaises

(Meats)

- Diot et pormonier de Savoie servi avec gratin de crozets au beaufort 18.50€  
*(diots and pormonier with gratin of crozets)*
  
- Entrecôte (environ 300g) 26.50€  
Sauce poivre ou roquefort  
*(Pepper or blue cheese sauce)*

## POISSONS

(Poissons et crustacés frais, selon arrivage)  
*(Fresh sea food and fishes, according to arrivals)*

- Fish and chips maison avec sa sauce tartare 22€  
*(Homemade Fish and chips with tartare sauce)*

## BURGERS

- Burger Poulet (*Chicken burger*) 22€  
*Salade, tomate, oignons rouge, fromage à raclette*
  
- Burger montagnard (150g) (*beef burger*) 22€  
*Viande française*
  
- Double burger montagnard (2 x 150g) 27€  
*Viande française*

# LA TABLE DES MARMOTTES

## SPECIALITES

- Escalope de poulet façon savoyarde avec salade verte 20€  
(Savoyard Chicken cutlet with green salad)  
Suppl crozets ou frites +5€
- Tartiflette paysanne avec salade verte 21€  
(Tartiflette with green salad)  
Avec charcuteries +8€

## PIZZAS

- Marguerite : tomate, fromage, olives 12.50€
- Jambon : tomate, mozza, jambon, olives 14€
- Reine : tomate, mozza, jambon, champignon, olives 15.50€
- La Marmotte : tomate, mozza, poivrons, champignons 17€  
tomates cerises, cœur artichaut, olives
- 4 fromages : tomate ou crème, mozza, reblochon, chèvre 18€  
roquefort
- Chorizo : tomate, mozza, poivrons, chorizo, oignons, olives 18€
- Savoyarde : tomate ou crème, mozza, pomme de terre, 18.50€  
Lardons jambon cru, reblochon, origan, olives
- Saumon : tomate ou crème, mozza, saumon fumé, origan, 19.50€  
Olives

# LA TABLE DES MARMOTTES

## DESSERTS

- Crème brûlée (*burnt cream*) 7€
- Yaourt de brebis (*coulis fruits rouges, miel*) 7€  
*Fabrication La Transa – Le Chatelard à St Martin de Belleville (selon arrivage)*  
*(Sheep yogurt with red fruits coulis,*
- Moelleux au chocolat maison (*chocolate moelleux*) 8€
- Tarte Tatin 9€
- Tarte myrtille (*blueberry tarte*) 9€
- Café ou thé gourmand (*Gourmet coffee or tea*) 10.50€
- Assiette de fromages de Savoie (*Cheese plate*) 9€

## GLACES

- Dame blanche 8€
- Chocolat ou café liégeois 8€
- Glace After Eight : menthe/chocolat, get 27 9.50€
- Coupe colonel : citron vert, vodka 9.50€
- Coupe savoyarde : glace génépi, génépi 9.50€
- Coupe patron : rhum/raisin, rhum arrangé maison 9.50€
- Glace 1 boule (*1 scoop*) 4€
- Glace 2 boules (*2 scoops*) 6€
- Glace 3 boules (*3 scoops*) 9€

Parfums (Flavors) : vanille (*vanilla*), chocolat (*chocolate*), café (*coffee*), citron vert (*Lime*), fruit de la passion (*Passion Fruits*), caramel beurre salé (*salted butter caramel*), Framboise (*raspberry*), menthe/chocolat (*mint chocolate*), génépi, rhum raisin (*raisin rhum*)

**Supplément chantilly 2€**  
**(Extra Chantilly cream)**