

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€
servi avec sa compotine d'oignon
(*Savoyarde terrine with wild garlic and onion compotine*)
- Sardines à l'huile 9€
- Crumble de butternut, patates douce et potiron 13€
- Saumon gravlax maison 15€
- 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 and foie gras*)
- Assiette de charcuteries (*Charcuterie plate*) 10,50€
- Plateau apéritif : 24€
Une terrine savoyarde, charcuteries, sardine et fromages
(2 pers)
(*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)

BURGERS

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

LA TABLE DES MARMOTTES

VIANDES

Viandes françaises

(Meats)

- Entrecôte (environ 300g) 26.50€
Sauce poivre ou roquefort
(Pepper or blue cheese sauce)
- Côte de veau VBF aux morilles 28.50€
(Veal rib with morels)
- Brochette de canard et bœuf (environ 300g) 27.50€

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)
- Brochette de crevettes Black tiger et St Jacques fraîches 28.50€
(Skewer of scallops)

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€

2 PERS. MINI

- Fondue des Marmottes 21€/pers
- Fondue royale des Marmottes 28€/pers
Suppl charcuteries 9€
Suppl cèpes 7€
- Raclette des Belleville (Savoie IGP au lait cru) 27€/pers
Avec charcuteries

SUR RESERVATION 24H

- Pierrade (bœuf, magret, poulet) 32€/pers.

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 (*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€

GLACEIS

- 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)