

A Exporter Take Away

Entrées

Insalata : Salade, Tomates, Mozzarella Burella, Pois, Jambon Cru Gras, Huile Aromatisée Truffe, Parmigiano 15.00€

Lavancheraine : Salade, Tomates, Diablé et Parmesan De Savoie, Tomme De Savoie, Confit d'aignons rouges, Oignons Et Graines de courge 13.00€

Orans : Salade, Toasts De Röstschon Au Lard, Cresson, Huile de Noix et Vinaigre de Framboise, Oignons Et Noix 13.50€

Fûté Gros de Canard "Maison" (~100 Gr) Et Son Verre De Vin Blanc Deux Offrit 16.00€

Spécialités

Pate Onade Fromage fondu dans sa bûche en bois. Servi Avec Pate Terre Grenaille, Salade et Charcuterie

Classique 20.00 € *Epis* 24.00 € *Œl des Ours* 22.00 € *Truffe d'Ete* 28.00€

Crêpillette : Crêpes au Sarrasin, Oignons, Lard Paysan, Röstschon Servi Avec Jambon Cru Et Salade Verte 20.00€

Tortillette : Pommes de Terre, aignons, Lard Paysan, Röstschon Servi Avec Jambon Cru et Salade Verte 20.00€

Tortillette Avec Trois Fromages: Pate Terre, aignons, Lard Paysan, Röstschon, Chèvre, Bleu d'Alberville 22.00€

Torticoques : Pommes de Terre, Oignons, Lard Paysan, Cresson, Röstschon Servi Avec jambon Cru et Salade Verte 22.00€

Galecharde : Marmite De Röstschon Fondu, Pate Terre Grenaille Œl, Muscade, Vin Blanc, Charcuterie 20.00€

Godille : Marmite De Tomme Fondu, Pate Terre Grenaille Œl, Muscade, Vin Blanc, Salade Et Charcuterie 20.00€

Fondues

Fondus servis pour 2 Personnes Minimum, Le prix est par Personne Servi avec Cressons

Fondue 4 Fromages De Savoie Beaufort, Abondance, Emmentaler, Cœur de Savoie 18.00€

Fondue Gourmande Servi Avec Pate Terre Grenaille, Salade, Charcuterie 28.00€

Fondue à Lait Des Ours 20.00€

Fondue à La Moutarde à l'Ancienne 20.00€

Fondue Epis Ou Trompettes De La Mort Ou Grolles 22.00€

Fondue Avec Morilles 24.50€

Planche de Charcuterie 11.50€

Pommes De Terre Grenaille 4.00€

Entrées

Scapellato : Salade, Graines de Fraise Maison (Fraise de Savoie) Toasts, Crème Infusée, Vinaigrette Aux Saucisses D'Rose, Graines de Sésame 15.50€

Epine : Crêpes De Chêne Avec Miel Et Lard Aux épices Devenez, Noisettes Frites, Vinaigre Sèche, Vinaigrette à Lait de Noisette 13.00€

Velouté de Légumes du Mément 8.50€

Authentique Soupe à l'Oignon, Pain de Campagne Gratiné 10.00€

Ravioles

Spécialité Du Dauphiné, Carré De Pate Farcie De Fromage et D'Herbes

Gratiné De Ravioles Aux Petits Légumes 18.50€

Gratiné De Ravioles Aux Trois Fromages 18.50€

Gratiné De Ravioles Aux Epis 20.50€

Gratiné De Ravioles Aux Grolles Charbonnelles 20.50€

Gratiné De Ravioles Aux Trompettes de Mort 20.50€

Gratiné De Ravioles Lavancheraine Diablé, Parmesan, confit D'aignons 22.50€

Raclettes

Raclette Servie pour Deux Personnes Minimum, Le Prix est par Personne Servi Avec Pate Terre Grenaille, Assortiment De Charcuterie, Salade

Raclette Traditionnelle Au Lait Cru De Savoie 24€

Raclette Au Lait De Chèvre Ou A L'Œl Des Ours Ou Raclette Aux Pains 28.00€

Raclette Morsier Au Lait Cru Fromage Du Jura Ou Raclette Brésein Fondu 24.00€

Fromage Raclette Aromatisé A La Truffe d'Ete 34.00€

Raclette Et Fondue : Entrée de 150€ pour le prix de l'appareil

Fondues

Fondue Truffière Aux Cressons De Truffe 28.00€

Fondue Pâtissière au Crémant De Savoie 20.50€

Fondue Au Röstschon 20.50€

Fondue A La Tomme De Savoie 20.50€

Fondue Au Bleu Persillé D'Alberville 22.00€

Fondue « Marmite » Au Cœur De Tomates "Maison" 19.50€

Fondue Normande Au Jus de Pomme 19.50€

Sur Réservation 04 79 09 83 19 WhatsApp 06 64 27 75 19

A Récupérer au Plus Tard à 18h45

Restaurant
La Marmite

A Exporter Take Away

Desserts

Riz au Lait à l'Ancienne Caramel Beurre Salé
6.00 €

Soupe de Fruits & son Sorbet Verveine
5.50 €

Cheese-Cake New Yorkais Caramel Beurre Salé
6.50 €

Crème Brûlée Flambée Chartreuse ou Mont Corbier
5.50 €

Assortiment de Macarons (5)
8.00 €

Assiette de Fromage Assortiment de trois fromages
9.00 €

Faisselle Fruits Rouges
5.50 €

*Restaurant
La Marnite*

Sur Réservation 04 79 09 83 19 WhatsApp 06 64 27 75 19
A Récupérer au Plus Tard à 18h45