



LA MARMOTTE

CUISINE DE MONTAGNE • GÉNÉREUSE & AUTHENTIQUE



ENTRÉES

Assiette du Montagnard • 8€90

coppa, salami, jambon de pays, rosette, jambon blanc

La charcuterie « pour plusieurs » • 7€90/pers

jambon de pays, rosette, coppa

Petite salade verte • 3€90

Salade Marmotte • 6€90

salade verte, pignons de pin, tomate

Salade Savoyarde • 12€90

salade verte, emmental, comté, beaufort, lardons, pommes de terre

Salade du Refuge • 12€90

salade verte, jambon de pays, croûtons au reblochon,

pommes de terre, pignons de pin

Salade Gerçoise • 14€90

salade verte, tomates, gésiers, pignons de pin

Croustiflette • 13€90

pain grillé, lardons, oignons, reblochon

Croustichèvre • 13€90

pain grillé, lardons, oignons, chèvre

Croustineige • 13€90

pain grillé, lardons, oignons, brézain



GRATINS & FONDUES

Tartiflette • 18€90/pers.

pommes de terre, oignons, lardons, vin blanc, reblochon

Gratin des Aravis • 18€90/pers.

pommes de terre, oignons, lardons, vin blanc, chèvre

Brézanne • 18€90/pers.

pommes de terre, oignons, lardons, vin blanc, brézain

Tarn'tiflette • 20€90/pers.

pommes de terre, gésiers de canard, reblochon



Fondue Savoyarde 250g • 19€90/pers.

Fondue Savoyarde aux cèpes 250g • 21€90/pers.

Fondue Savoyarde aux trompettes de la mort 250g • 21€90/pers.

Nos gratins et fondues sont préparés minute.

Les fondues sont accompagnées de pain.

Supplément charcuterie • 7€90

Fondues à partir de 2 personnes minimum



MENU MONT BLANC

37€90 / pers.

Salade au choix



Raclette au choix (250g)
accompagnée de pommes de terre
vapeur et charcuterie



Dessert au choix

Coupe glacée alcoolisée : +2€

Fondue au chocolat : +2€ / pers.

(2 personnes minimum)

Menu complet, généreux et montagnard



DESSERTS & GLACES

Crème brûlée • 7€90

Mousse au chocolat • 6€90

Fromage blanc au coulis de fruits rouges • 6€90

Irish Coffee • 9€

Profiteroles • 8€90

Fondue chocolat • 9€90/pers.

2 personnes minimum

clémentines ou oranges, banane, poire, kiwi,

biscuits, Fraise Tagada, Marshmallow



Glaces

1 boule • 3€ / 2 boules • 5€50 / 3 boules • 8€

Vanille, chocolat noir, café, caramel beurre salé,

rum raisin, menthe chocolat, fraise, pistache,

marron morceau, citron vert, myrtille,

passion, framboise.

Supplément crème fouettée • 1€



NOS VIANDES

BRASÉRADE SAVOYARDE

Pavé de cœur de rumsteak env. 240g • 22€90

Bavette env. 240g • 22€90

Magret de canard dégraissé • 24€90

*Accompagnées de salade, pommes de terre
grenaille et sauces*



Supplément 100g raclette • 3€90



LE BRASÉRO

Raclette de Savoie au lait cru • 22€90

raclette au lait cru 250g, charcuterie, pommes de terre

Supplément fromage 100g • 3€90

Brézain • 22€90

raclette fumée 250g, charcuterie, pommes de terre

Supplément fromage 100g • 3€90

Reblochonade • 22€90

demi-reblochon, charcuterie, pommes de terre

Supplément demi-reblochon • 10€90

Raclette du moment 250 g • 22€90

charcuterie, pommes de terre et fromage à raclette

du moment, sélectionné selon arrivage

Camembert au four • 14€90

servi avec pommes de terre grenaille et pain toasté



MENU ENFANT 12€

Pommes de terre grenailles, jambon blanc, raclette au lait cru

ou

Pommes de terre vapeur, jambon blanc, raclette au lait cru

1 boule de glace au choix

Supplément 100g : raclette, brézain ou

raclette du moment • 3€90



VINS & BOISSONS

Boissons non alcoolisées

Softs classiques 33 cl • 3€80

Coca Cola, Coca Cola zéro, Orangina, Fuzetea, Perrier

Jus de fruits : ananas, orange, pomme • 25 cl 3€80

Eau minérale gazeuse 50 cl • 4€50 100 cl • 5€90

Eau minérale plate 50 cl • 4€50 100 cl • 5€90

Sirap à l'eau 2€90

Café simple / double 2€ / 3€90

Thé ou infusion 4€

Vins blancs de Savoie AOC

12 cl / 25 cl / 75 cl

Abymes 6€50 / 12€ / 27€90

Apremont 6€50 / 12€ / 28€90

Roussette 6€90 / 12€50 / 29€90

Jongieux 6€50 / 12€ / 27€90

Vins rouges de Savoie AOC

Mondeuse 7€ / 13€ / 30€90

Gamay de Chautagne 5€90 / 11€ / 25€90

Pinot noir 6€50 / 12€ / 27€90

Vin Rosé de Savoie AOC

Gamay Chautagne 6€50 / 12€ / 28€90

Vins Domaine Barreau IGP

Rouge 5€50 / 10€ / 24€90

Blanc sec 5€50 / 10€ / 24€90

Blanc doux 5€50 / 10€ / 24€90

Rosé 5€50 / 10€ / 24€90

Apéritifs

Kir 10 cl • 4€90

Sangria aux myrtilles 20 cl • 4€90

Ricard 2cl • 3€

Suze 6cl • 4€50

Martini blanc / rouge 6cl • 5€50

Porto rouge 4cl • 5€

Muscat 6cl • 5€

Spiritueux & digestifs 4cl

Whisky Campbell 6€

Jack Daniel's 7€

Génépi 7€50

Chartreuse verte 9€

Armagnac 7€50

Cognac 7€50

Kirsch 7€50

Poire Williams 7€50

Diplomatico / Don Papa 8€90

Manzana 6€50

Get 27 6€50

Chartreuse enflammée • shooter 2cl • 4€



COUPES GLACÉES

Liégeois • 9€

chocolat noir ou café ou caramel beurre salé, vanille,

nappage et crème fouettée

Pêche Melba • 9€

pêche de vigne, vanille, fruit pêche,

crème fouettée

Banana Split • 10€

chocolat noir, vanille, fraise, coulis chocolat, fruit banane,

crème fouettée

Poire Melba • 10€

vanille, coulis chocolat, fruit poire,

crème fouettée

Dame Blanche • 9€

vanille, nappage chocolat et crème fouettée

Colonel • 10€

citron vert, vodka

Coupe Marmotte • 11€

menthe chocolat, Get 27

Coupe des Aravis • 12€

myrtille, framboise, fraise et Chartreuse

Coupe du randonneur • 11€

citron vert, génépi

Prix de vente Euros TTC par personne • Sous réserve des stocks disponibles • L'abus d'alcool est dangereux pour la santé • À consommer avec modération

Réservez en ligne : lamarmotte-albi.fr • Facebook : La Marmotte Albi • Instagram : [@la_marmotte_albi](https://www.instagram.com/@la_marmotte_albi) • Tél. 05 63 38 68 14