



marmotel



Menu

APÉRITIFS

Le Saucisson Beaufort 7.00 €

Servi avec du pain, beurre, et cornichons.

Le Chorizo grillé 9.00 €

Servi avec du pain.

L'ardoise de saumon fumé 14.00 €

Saumon fumé (150g), Pain, beurre, crème fouettée à la ciboulette.

PLANCHES

Charcuteries 22.00 €

Jambon cuit à la truffe, foie Gras, magret de canard séché, coppa et saucisson beaufort, Jambon pata negra (Noisettes, cornichons, beurre et pain).

Fromages 21.00 €

Beaufort, camembert au lait cru, reblochon laitier, Tomme de brebis corse, Roccolino nero imperial (Noisettes, noix, beurre et pain).

Mixte 24.00 €

Jambon cuit à la truffe, magret de canard séché, coppa, beaufort, tomme de brebis corse, et reblochon au lait cru.

SALADES

Salade de chèvre chaud croustillant 17.00 €

Salade romaine, noisettes, fruits secs, tartines de chèvre chaud, vinaigrette.

Salade César 16.00 €

Salade romaine, tomates, croutons, œuf dur, parmesan, aiguillettes de poulet panées, sauce césar.

Salade italienne 15.00 €

Salade romaine, tomates, jambon cru, œuf dur, parmesan, vinaigrette.

PLATS

Barbecue/Prix par personne (Sur réservation)	38.00 €
<i>Pièce de bœuf + aiguillettes de poulet, magret de canard, Salade verte et Pommes de terre.</i>	
Suggestion du jour	18.00 €
<i>Plat en sauce traditionnel.</i>	
Carpaccio de saumon	21.00 €
<i>Accompagné de frites et salade.</i>	
Poulet farci aux cèpes et bolets	21.00 €
<i>Accompagné d'une sauce crémée et pommes de terre sarladaises.</i>	
Burger de bœuf	18.00 €
<i>Accompagné de frites et salade.</i>	
Burger de canard	21.00 €
<i>Accompagné de frites et salade.</i>	
Pasta al forno carbonara	18.00 €
<i>Pennes, lardons, oignons, crème et fromage de montagne.</i>	
Pasta al forno Végétarienne	18.00 €
<i>Pennes, tomate, oignon, basilic, courgettes, Artichaut, champignons de paris, sauce tomate et fromage de montagne.</i>	
Pasta al forno à la Bolognaise	18.00 €
<i>Tomate, viande haché, oignon, basilic, sauce tomate et fromage fondu.</i>	

SPECIALITES MONTAGNARDES

Tartiflette traditionnelle	19.00 €
Pommes de terre, Lardons, crème, reblochon de nos montagnes.	
Boite chaude Ail des ours	16.00 €
Servi avec pain, frites et salade.	
La traditionnelle soupe à l'oignon	14.00 €
Servi avec du fromage râpé et ses croutons.	

DESSERTS

Mousse au chocolat	6.50 €
Servie avec des pistaches caramélisées pour un croquant gourmand.	
Brioche perdue	8.00 €
Servie avec sa boule de glace vanille.	
Tarte du jour	7.00 €
Suivant la saison et l'inspiration du pâtissier.	
Pâtisserie du jour	8.00 €
Suivant la saison et l'inspiration du pâtissier.	