LES FONDUES

Toutes nos fondues sont accompagnées de potatoes aux herbes de Provence, salade et sauces ♥

Fondues Bourguignonnes (individuelles)

Faites cuire vos viandes dans l'huile bouillante !

LA BISANNE : Boeuf, Dinde et Poulet nature	21
L'ALPETTE : Boeuf, Dinde et Poulet aux herbes de Provence	21
LA STRADAL : Poulet pané	21
LA POIVRÉE : Boeuf au poivre 5 baies concassées	23
LA PIQUANTE : Boeuf aux herbes et huile pimentée	25
LA CALIFORNIA : Boeuf, Poulet, Dinde, Saucisse Fumée, Merguez, Saucisse de Strasbourg	25
L'OUKAIMEDEM: Merguez, Poulet, Dinde ,Boeuf aux épices et coriandre	25
LA MÉRINOIS : Boeuf aux herbes, Saucisse fumée et huile pimentée	25
LA CAYENNE : Boeuf , Dinde et Poulet aux herbes et huile pimentée	25
LA REINE : Poulet au miel, gingembre et paprika	25
LA BIG BEAR MOUNTAIN : Boeuf, Poulet, Dinde, Saucisse fumée, Merguez, Saucisse de Strasbourg	29

Fondues Savoyardes (min 2 personnes)

Trempez votre pain dans un mélange de fromages fondus !	prix / pers
LA CIGALE : Savoyarde à la provençale	21
LA COMBLOUX : Savoyarde au jus de pomme (à la place du vin blanc)	21
L'AVORIAZ : Savoyarde avec Saucisse de Strasbourg et Saucisse Fumée	21
LA FORAINE : Savoyarde avec Saucisse de Strasbourg et Merguez	21
LA MEGÈVE : Savoyarde avec Brochette de Boeuf	25
LA MARMOTTE : Savoyarde au Reblochon et Besac, lardons, oignons	25
LA GITANE : Savoyarde au Chorizo	25
LA CHAMONIX : Savoyarde aux Cèpes	25
LA TEX MEX : Savoyarde provençale épicée (piments)	25
LA SAINT MORITZ : CIGALE ou TEX MEX avec brochettes de Boeuf	29
L'ASPEN : Savoyarde aux Morilles	29
LA MORTELLE : Savoyarde aux Trompettes de la mort	29
LA COURCHEVEL : Savoyarde au Champagne + une coupe de champagne	29

Suppléments

Potatoes Marmotte	3
Sauce	1,50

PRIX ET SERVICE COMPRIS - EN EURO TTC LISTE DES ALLERGENES DISPOINLE AU COMPTOIR PROVENANCE DES VIANDES DISPOINLE AU COMPTOIR

LES SPÉCIALITÉS

MIN 2 PERSONNES - PRIX / PERS

La Véritable Fondue Savoyarde

Sélection de Fromages et Vin blanc	21

Les Classiques Bourguignonnes

LA MIX : Poulet et Dinde	250 gr	19,90
LA MARMOTTE : Boeuf et Dinde	250 gr	21
LA BEEF CLASSIC : Boeuf	250 gr	23
LA COLORADO : Boeuf et Dinde	400 gr	28
LA TOPANGA : Boeuf	400 gr	29
LA BUCHERONNE : Mélange de toutes nos viandes	640 gr	39

Au Bouillon

L'ABONDANCE : Boeuf, Poulet et Dinde	25

Les Bacchus : Bouillon & Vin rouge

Faites cuire vos viandes dans un étonnant mélange de bouillon et vin rouge !

LA CAVISTE : Boeuf	25
LA SORTIE DE PISTE : Boeuf et Poulet	25
L'ALCOTEST : Boeuf, Poulet et Dinde	25

MENU PETITE MARMOTTE

jusqu'à 12 ans

14,50

BOISSONS

Coca
Capri-Sun
Sirop à l'eau
Jus (orange, pomme, ananas, abricot)

PLATS

Mini brochettes Bourguignonnes
Saucisse / Frites (Merguez ou Saucisse de Strasbourg)

DESSERTS

Fondant au chocolat
Glace 2 boules

LES DESSERTS

Toutes nos fondues sont accompagnées de fruits, chamallows et madeleine ♥

Fondues Sucrées

LA CLASSIC CHOCO : Fondue au Chocolat	8,50
LA NUTELLA : Fondue au Nutella	8,50
LA CRUNCH : Riz soufflé, Crunch et Chocolat	8,50
L'AUTRICHIENNE : Chocolat et Chantilly	8,50
L'ORANGERAIE : Chocolat à l'orange et écorces confites	8,50
LA MARMOTTE : Chocolat et Amandes	8,50
LA NOISETIÈRE : Chocolat et Noisettes	8,50
LA MARRONIÈRE : Chocolat et Crème de Marrons	8,50
LA KITKAT : KITKAT à tremper dans le chocolat	9,50
LA MIKADO NUTELLA : Mikado à tremper dans le Nutella	9,50
LA TWIX NUTELLA : Nutella, Caramel et barres Twix	9,50
Supplément alcool : Whisky, Rhum, Gin, Vodka, Get, Calvados, Cognac, Grand Marnier	1,50

Glaces et Sorbets

2 BOULES / 3 BOULES	4,50 / 6
Chocolat, Vanille, Pistache, Menthe-Choco, Café, Rhum-Raisin, Caramel, Noix de Coco, Cassis, Citron, Passion, Pomme, Fraise	
LES COUPES : 2 BOULES / 3 BOULES	7,50 / 8,50
LA COLONEL : Sorbet Citron et Vodka	
L'ICEBERG : Glace Menthe-Choco et GET 27	
LE TROU NORMAND : Sorbet Pomme et Calvados	
LA TOUT SCHUSSE : Sorbet Génépi arrosé au Génépi	

Autres Douceurs*

Crème brulée	7
Fondant au chocolat et crème fouettée	7
Brioche façon pain perdu et coulis caramel et crème fouettée	8

*PRODUITS DÉCONGELÉS, NE PAS RECONGELER