

LA PISTE NOIRE

Chers convives,

C'est sur "La Piste Noire" que La Marmotte se lance dans une nouvelle expérience 100% végétarienne. Découvrez des plats raffinés et savoureux élaborés à partir de produits frais, locaux et de saison.

Dans notre restaurant, nous allons vous accompagner dans notre envie d'aller vers une restauration qui se veut tout aussi gourmande, conviviale et chaleureuse que raisonnée. La restauration d'avant avec un goût de demain.

C'est avec plaisir que Noémie et Margot vous accueillent et sont à votre écoute.

Bon appétit!

Retrouvez-nous dans nos autres restaurants :

LA BISKATCHA

Brasserie de montagne

HÔtel La Marmotte & La Tapiaz

Les Gets

LA PIVOTTE

Spécialités Savoyardes

HÔtel La Marmotte & La Tapiaz

Les Gets

LA PAÏKA

Chalet Restaurant d'altitude

Piste de La Turche

Les Gets

LA T'CHAPA

Restaurant d'altitude

Village des Lindarets

Montriond

LES CLARINES

Restaurant d'altitude

Village des Lindarets

Montriond

LA PISTE NOIRE

Dear guests,

La Marmotte launches itself from “La Piste Noire” with a new 100% vegetarian dining concept. Discover refined and tasty dishes made from fresh, local and seasonal products.

In our restaurant, you will embark with us on a journey where sharing a table is the right combination of good food, conviviality, and togetherness while putting forward conscious dining.

Noémie & Margot have the pleasure welcoming you and would love to hear your thoughts.

Bon appétit!

Let's discover our other restaurants :

LA BISKATCHA

Brasserie de montagne
HÔtel La Marmotte & La Tapiaz
Les Gets

LA PIVOTTE

Spécialités Savoyardes
HÔtel La Marmotte & La Tapiaz
Les Gets

LA PAÏKA

Chalet Restaurant d'altitude
Piste de La Turche
Les Gets

LA T'CHAPA

Restaurant d'altitude
Village des Lindarets
Montriond

LES CLARINES

Restaurant d'altitude
Village des Lindarets
Montriond

LES TAPAS À PARTAGER

Cromesquis de légumes et sauce épicée 10€

Tataki de patate douce au labneh et satay, condiment wasabi 11€

LES ENTRÉES

Butternut en tarte fondante et royal de chèvre local. Crème de butternut et craquant de châtaigne 16€

Salade fraîche de chou chinois, grenade, mache, gomasio de graines et cardamome (VEGAN) 14€

Cannelloni de poireaux, jus tiède au cidre, salsifis et noix 14.50€

Oignon brûlé, crème de topinambour au lait d'amande et poire de Savoie au poivre de Timut (VEGAN) 14.50€

LES PLATS

Risotto de céleri et tapioca au vieux Beaufort, touche de café et éclats de noisettes 26€

Carotte en deux façons ; mousseline et glacé, polenta, betterave et labneh (VEGAN) 24€

Pâtes selon l'inspiration du chef 22.50€

Le tacos du Chef 23€

Galette de maïs à la tomate ; crème à la menthe, coriandre, jus de citron, huile d'olive et ail frais.

Garni de légumes de saison confits avec des oignons, haricots rouges, mélange de graines et de baies, pignons de pin.

Carottes et tofu fumés et rappés ; accompagné d'un mélange de jeunes pousses.

LES PLATS FLÉXITARIENS

Nos plats sont élaborés à partir de produits 100% locaux sélectionnés dans un rayon maximum de 80 km.

Filet d'omble Chevalier du lac Léman, déclinaison de courges et mousse légère au beurre noisette 31€

Côte de veau de la Ferme de Challonges cuite à basse température et rafraîchie à la pomme 34€

Choux frisés farcis et crème de chou-fleur à la pomme

FROMAGES

Sélection de trois fromages frais et affinés 10€

DESSERTS DU MOMENT

Desserts fait par nos pâtissiers | Option vegan 10€

MENU ENFANT 16€

① ENTRÉES

Soupe enfant
ou
Œuf à la coque, mouillettes

② PLATS

Lasagnes veggie, pommes de terre et butternut
ou
Nuggets veggie, frites de patate douce, Ketchup maison

③ DESSERT

1 dessert
de nos pâtissiers

TAPAS TO SHARE

Vegetables crunchy and spicy sauce 10€

Sweet potato tataki with labneh and satay 11€

STARTERS

Butternut and local goat cheese melting tart. Butternut cream and chestnut crunch 16€

Fresh Chinese cabbage salad with pomegranate and lamb's lettuce (VEGAN) 14€
seeds gomasio and cardamom

Leek cannelloni with warm cider dressing, salsify and walnuts 14.50€

Burnt onion with Jerusalem artichoke cream and Savoy pear (VEGAN) 14.50€

MAIN DISHES

Celery and tapioca risotto with aged beaufort cheese, coffee flavours and hazelnut 26€

Carrots cooked two ways: glazed and mousseline served with polenta, beetroot and labneh (VEGAN) 24€

Pasta according to the chef's inspiration 22.50€

The chef' tacos 23€

Tomato and corn pancake, mint, coriander, lemon juice, olive oil and fresh garlic.

Fresh seasonal vegetables, red beans, grated carrot and smoked tofu, young salad leaves.

FLEXITARIAN DISHES

Our dishes are made from local products only selected within a maximum 80 km distance.

Arctic char filet from "Léman" Lake, variation of squash and light brown butter mousse 31€

Veal chop from a local farm, cooked at low temperature with apple flavour 34€

Stuffed kale, cauliflower and apple cream

CHEESES

Selection of three fresh and mature cheeses 10€

DESSERTS

Desserts made by our pastry chef | Vegan option 10€

KIDS' MENU 16€

① STARTERS

Kid's soup
ou
Egg soldiers & Toast

② MAINS

Vegetarian potatoes and buttersquash lasagna
ou
Veggie nuggets, sweet potatoes fries, homemade Ketchup

③ DESSERT

1 Homemade dessert

VINS ROUGES

LE TOUR DU MONT-BLANC

Gamay Champortay "Vieille Vignes" Martigny - G. Besse - Valais - Suisse - 2021	58
☞ Mondeuse IGP Allobroges "Les Astres Invisibles" - Domaine des Fables - Savoie - 2021	44
☞ Mondeuse St-Jean-de-la-Porte "Montagnes Rousses" - N. Ferrand - Savoie - 2021	40
☞ IGP Côteau de Grésivaudan, Pinot Noir, T. Finot - Isère - 2022	50
Le Clos de l'Enfer - Cave d'Arvier - Vallée d'Aoste - Italie - 2017	74
☞ Étraire de la D'huy - Côteaux de Grésivaudan - T. Finot - Isère - 2022	49

VALLÉE DU RHÔNE

☞ Côtes du Rhône "Patience et longueur de temps" Ventoux - Mas de l'Oncle Ernest - 2020	40
---	----

LANGUEDOC

☞ Terrasses du Larzac "Euzeria" - Clos Constantin - P. Halley & S. Durand - 2022	46
☞ Corbières "Lux de Luc" - Fabre Gasparets - 2020	38
☞ Faugères "Grézan" - Famille Cros Pujol - 2020	34

BORDELAIS

☞ Château Riou du Thailas - "Saint-Emilion Grand Cru" - 2020	58
--	----

BOURGOGNE

Mercurey 1 ^{er} Cru - Clos du Paradis - 2020 - TERRA VISTIS RESPONSABLE	68
--	----

LOIRE

☞ Bourgueil "Notre Histoire" - X. Courant - 2019	40
☞ Bourgueil "Merci La Vie" - X. Courant - 2022	40
Saumur Champigny - T. Germain - Domaine des Roches Neuves - 2022 - BIODYVIN	42

AILLEURS

☞ Brunello di Montalcino "Col d'Orcia" - Toscane - Italie - 2018	115
☞ "Rosumarinu" Sant Armettu - Côteaux de Tizzano - Sartène - île de Beauté - 2022	44

MAGNUM

☞ Terrasses du Larzac "Euzeria" - Clos Constantin - P. Halley & S. Durand - 2021	88
☞ Château - Riou du Thailas - "Saint-Emilion Grand cru" - 2019	112

VINS BLANCS

LE TOUR DU MONT-BLANC

Clos de la Péclette "Altesse Prestige" - Maison Mollex - Ain - 2021	34
🍷 Chignin-Bergeron - "Sous les Amandiers" - P & A Quenard - Savoie - 2022	50
🍷 Chasselas "Terroir d'Altitude Vieilles Vignes" - D.Lucas - Haute-Savoie - 2019	38
🍷 Altesse "Mon Tout" - N. Ferrand - Savoie - 2020	54
🍷 "Big Bang" - M. Dancoine - Domaine de l'Aitonement - Savoie - 2020	66
🍷 Jacquère "La Pente" - N. Ferrand - AOP Vin de Savoie - 2022	40
🍷 IGP Vin des allobroges "Argile Blanc" Domaine des Ardoisières - 2022	40

LANGUEDOC

IGP Pays d'Oc - Collection Blanc - Famille Croz-Pujol - 2022	36
🍷 IGP Pays d'Hérault - Domaine Clos Constantin, cuvée Chants du jardin - 2022	37

BOURGOGNE

🍷 Chassagne Montrachet 1 ^{er} Cru "Les Vergers" - Genot Boulanger - 2018	117
Macon Vergisson "La Roche" - R. Lassarat - 2022	46
Saint Véran "Le Cras" - R.Lassarat- 2021	58

LOIRE

🍷 Montlouis "Touche Mitaine" - Le rocher des Violettes - X. Weisskopf - 2020	46
--	----

AILLEURS

🍷 "Coup de Gueule" - Ciceron - Pays d'Oc - 2022	33
🍷 "Pietramore" Passerina - Abruzzes - Italie - 2022	40

VINS ROSÉS

🍷 Domaine de Suffrène - Bandol Rosé - C. Gravier - Provence - 2022	40
🍷 Famille Tiollier "L'Idylle" - Savoie - 2022	34

VINS PÉTILLANTS

Crémant de Savoie - Maison Mollex - Ain	34
---	----

CHAMPAGNE LEVASSEUR À CUCHERY

Brut "Rue du Sorbier"	64
Rosé "Extrait Gourmand"	68
Blanc de Noirs "Noir de Terroir" - Extra Brut	85