

## *La Formule « Jour » des Marronniers*

- \* Entrée et Plat, avec un Café* 10.20 €
- \* Plat et Dessert, avec un Café* 10.20 €
- \* Entrée, Plat, Camembert ou Dessert* 12,95€

*Formule servie uniquement le midi  
du Lundi au Vendredi, Sauf Jours Fériés  
Dans la Limite des Quantités Disponibles*

## *La Formule des « P'tits Drôles » (Formule jusqu'à 10 ans)*

*Galette Jambon-Fromage*

*Ou*

*Steak Haché, Frites*

*Ou*

*Nuggets de Volaille, Frites*

*Glace 1 boule ou Crêpe au sucre*

*Boisson au Choix : Sirop à l'Eau  
ou Jus de Fruit (Orange ou Ananas), ou Verre de Coca Cola*

*Prix par « P'tits drôles » : 8,50 €*

## *Le Menu Entrecôte des Marronniers*

*Les Rillettes « Maison »  
(Rillettes de Porc Confites dans la Graisse de Canard)*



*l'Entrecôte, servie avec son Os à Moëlle  
et assaisonnée à la Fleur de Sel de Merlot de Pascal Delbeck.*

*Accompagnée de Frites Maison, Légumes,  
Salade Verte et d'une Sauce Maison ... au choix :*

*Echalotes Crues  
Sauce au Vin  
Crème de Bleu d'Auvergne  
Sauce au Poivre*

*Prix par personne : 19,95 € TTC*

*(Toutes nos viandes proviennent de la communauté Européenne)*

## *Le Menu du Boucher*

*La Terrine Pur Porc « Maison »*



*La Bavette Sauce au Vin,  
Frites Maison, Légumes et Salade Verte.*



*Le Fondant Tiède au Chocolat, Crème Anglaise*

*Ou*

*La Crêpe au Citron Pressé.*

*Prix par personne : 23,50 € TTC*

*(Toutes nos viandes proviennent de la communauté Européenne)*



**Le Menu « Canard »**

***La Terrine de Canard au Romarin  
et Foie Gras « Maison »***



***Magret de Canard Entier, Sauce au Poivre,  
Frites Maison, Légumes et Salade Verte.***

**Prix par personne : 25,50 € TTC**

***(Toutes nos viandes proviennent de la communauté Européenne)***

## *Le Menu Découverte*

*Toasts Provençaux (Nouveauté 2011)*  
*(Poivrons Marinés, Tomates et Anchois )*

*Ou*

*Gaspacho Andalou et ses Toasts*

*Ou*

*Salade Périgourdine*

*(Gésiers, Noix, Foie Gras Maison, Magret Fumé)*

*Ou*

*Assiette de Jambon Cru « Serrano » aux Copeaux de Parmesan*

*Bavette, Sauce au Choix,*  
*Frites Maison, Légumes et Salade Verte*

*Ou*

*Confit de Canard, Pommes Sautées en Persillade*

*Ou*

*Tagliaronnade aux Foie Gras, Salade Verte (Nouveauté 2011)*

*Ou*

*Papillote de Rougets à la Tapenade et Basilic, Petits Légumes, Riz Pilaff*

*Assortiment de Fromages*

*Ou*

*Crêpe au Chocolat, Amandes Caramélisées*

*Ou*

*Coupe Glacée des îles : Vanille, Caramel au Beurre Salé,*  
*Rhum Raisin, Caramel Créole, Chantilly, Amandes Caramélisées*

*Ou*

*Mini Vacherin « Maison »*

*(Meringue Maison, Sorbet Framboise et Glace Vanille,*  
*Chantilly et Coulis de Fruits Rouges)*

*(Nouveauté 2011)*

*Prix par personne : 27,00 € TTC*

*(Toutes nos viandes proviennent de la communauté Européenne)*

## Un petit coin de verdure

### La Salade Verte

Suivant les arrivages, Batavia, Laitue ou Feuille de Chêne

4,50 €

### La Salade Verte et Tomates

Comme au dessus, mais avec les quartiers de Tomates

5,50 €

### La Salade Parisienne

Salade Verte, Emmenthal, Lardons, Croûtons, Champignons, Oeuf

11,00 €

### La Salade au Chèvre Chaud

Salade Verte, Chèvre Chaud sur Toast, Noix, Lardons, Pesto

11,00 €

### La Salade de la Mer

Salade Verte, Tomates, Saumon Fumé Maison, Œuf de Lumpe, Crevettes, Crème Fraîche et Blinis Maison,

12,00 €

### La Salade Méditerranéenne

Salade Verte, Tomates Séchées, Poivrons Grillés, Aubergines Grillées

12,00 €

### La Salade Tomate Mozarella

Salade Verte, Tomates, Mozarella, Gressini, Coppa, Pesto

12,00 €

### La Salade Périgourdine

Salade Verte, Magret Fumé, Foie Gras Maison, Gésiers, Noix, Tomates

13,50 €

### La Salade de Roquette au Parmesan (Nouveauté 2011)

Salade de Roquette, Tomates, Tomates Séchées, Jambon Serrano, Parmesan

13,50 €

### La Petite Assiette de Frites Maison

4,50 €

### La Grande Assiette de Frites Maison

6,00 €

## La Carte des Marronniers

### Entrées :

<i>Os à Moëlle, Fleur de Sel, Toasts Grillés, Gousse d'Ail et Salade</i>	8,00 €
<i>Gaspacho Andalou et ses Toasts</i>	8,00 €
<i>Assiette de Jambon Cru « Serrano » aux Copeaux de Parmesan</i>	8,50 €
<i>Cocktail de Crevettes et Concombre, Guacamole</i>	8,50 €
<i>Assiette de Saumon Fumé Maison, et ses Toasts</i>	14,00 €
<i>Trio de Saumon (Gravlax de Saumon à l'Aneth, Tartare de Saumon au Radis Noir, Mini Escalopes de Saumon Chaudes Caramélisées) (Nouveauté 2011)</i>	15,50 €
<i>Trio de Foie Gras à la Vanille, aux Magrets de Canard Séchés et Poêlé au Miel Poivré</i>	17,00 €

### Plats :

<i>Brochettes de Volaille Marinée au Romarin et au Basilic, Tian de Courgettes, Tomates et Aubergines (Nouveauté 2011)</i>	15,00 €
<i>Papillote de Rougets à la Tapenade, Parfumé au Basilic, Petits Légumes, Riz Pilaff</i>	14,50 €
<i>Confit de Canard, Pommes de Terre Sautées en Persillade</i>	14,50 €
<i>Mignon de Porc en Brochette, aux Epices Pommes de Terre Boulangère (Nouveauté 2011)</i>	15,50 €
<i>Grenadins de Veau au Poivre, Frites Maison (Nouveauté 2011)</i>	17,00 €
<i>Tournedos de Cœur de Rumsteck au Foie Gras Sauce au Vin, Frites Maison</i>	18,00 €
<i>Magret de Canard Entier, Sauce au Poivre, Frites Maison</i>	18,50 €
<i>Côte de Boeuf, Frites Maison et Salade Verte (Pour 2 Pers)</i>	44,50 €

### Fromages et Desserts :

<i>Assortiment de Fromages</i>	6,00 €
<i>Crème Brûlée Maison à la Vanille</i>	6,50 €
<i>Nougat de Montélimar Glacé, Coulis de Framboise</i>	6,50 €
<i>Fondant Tiède au Chocolat et sa Glace Vanille</i>	6,50 €
<i>Tarte Fine aux Pommes, Sorbet Framboise (Nouveauté 2011)</i>	6,50 €
<i>Vacherin Maison Glacé (Glace Vanille et Sorbet Framboise, Meringues Maison, Coulis de Fruits Rouges et Chantilly) (Nouveauté 2011)</i>	7,00 €
<i>Tiramisu Maison à l'Ananas parfumé au Planteur, Coulis de Fruits Rouges</i>	8,50 €

(Toutes nos viandes proviennent de la communauté Européenne)

## **Les Galettes de Sarrasin (Salées)**

*Toutes nos Galettes de Sarrasin sont accompagnées de Salade Verte*

<i>La Galette Jambon, ou Oeuf, ou Fromage</i>	<i>5,50 €</i>
<u><b>La Complète</b></u> : Jambon, Fromage, Oeuf	<i>7,00 €</i>
<u><b>La Forestière</b></u> : Champignons à la Crème, Lardons, Beurre persillé	<i>7,00 €</i>
<u><b>La Fromagère</b></u> : Emmenthal, Chèvre, Reblochon, Crème de bleu	<i>8,00 €</i>
<u><b>La XXL</b></u> : Jambon, Fromage, Œuf, Champignons, Beurre Persillé	<i>8,00 €</i>
<u><b>La Savoyarde</b></u> : Frites Maison, Reblochon, Lardons, Crème	<i>9,50 €</i>
<u><b>L'Italienne</b></u> : Tomates Fraîches en Rondelles et Tomates Séchées, Coppa, Mozarella et Pesto	<i>9,00 €</i>
<u><b>La Beefeater</b></u> : Steak Haché, Frites, Œuf, Fromage, Ketchup	<i>10,00 €</i>
<u><b>L'Orientale</b></u> : Lamelles d'Agneau, Oignons, Frites, Sauce Pita	<i>10,50 €</i>
<u><b>L'Ecossaise</b></u> : Saumon Fumé et Crème Fraîche, Saumon Mariné et Pesto, Saumon Grillé et Crème de Basilic	<i>12,00 €</i>
<u><b>La Landaise</b></u> : Magrets de canard grillés Sauce au Vin, Frites, Pommes Caramélisées, Tomates Fraîches,	<i>12,00 €</i>
<u><b>La « Thai »</b></u> : (Nouveauté 2011) Steack de Boeuf, Sauce Nuoc Man, Sésame, Coriandre, Tomates Fraîches, Salade Verte	<i>13,50 €</i>
<u><b>La Roquette Parmesan</b></u> : (Nouveauté 2011) Salade de Roquette, Tomates, Tomates Séchées, Jambon Serrano, Parmesan	<i>14,00 €</i>

*(Toutes nos viandes proviennent de la communauté Européenne)*

## Les Crêpes de Froment (Sucrées)

<i>Crêpe au Sucre</i>	4,00 €
<i>Crêpe Beurre Salé, Sucre</i>	4,50 €
<i>Crêpe au Coulis de Framboise</i>	4,50 €
<i>Crêpe Miel</i>	4,50 €
<i>Crêpe au Caramel</i>	4,50 €
<i>Crêpe Nutella</i>	5,00 €
<i>Crêpe aux Pommes Caramélisées</i>	5,00 €
<i>Crêpe Citron Pressé et Sorbet Citron Vert</i>	6,00 €
<i>Crêpe au Chocolat, Glace Vanille</i>	6,00 €
<i>Crêpe Chocolat, Banane, Amandes Caramélisées</i>	6,50 €

*La Crêpe Créole* 7,00 €  
*Banane Grillée, Glace Rhum- Raisin, Caramel créole*

*La Crêpe Dame Blanche* 7,00 €  
*Glace Vanille, Chocolat Chaud, Chantilly, Amandes Caramélisées*

*La Crêpe Toinou* 7,00 €  
*Nutella, Caramel, Glace Vanille, Chantilly et Amandes Caramélisées*

*La Crêpe Flambée* 7,50 €  
*Calvados, Cognac, Rhum ou Grand Marnier*

*La Crêpe Amarena* 7,50 €  
*Glace Vanille, Sorbet Cerise, Cerises Amarena, Chantilly, Amandes Caramélisées*

*La Crêpe Roulée* 9,00 €  
*Composée de Sorbets Fruits Rouges, Chantilly, Amandes Caramélisées*

*La Crêpe Melba* 9,00 €  
*Glace Vanille, Sorbet du Moment, Fruits Rouges Frais, Chantilly, Amandes Caramélisées*

*(L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération)*

## Côté glaces

Glaces : Vanille, Chocolat, Fraise, Café, Menthe- Chocolat, Rhum –Raisin, Caramel au Beurre Salé, Pâte à Tartiner.

Sorbets : Citron Vert, Cassis, Pomme Verte, Cerise, Framboise, Abricot.

1 boule 3,50 €

2 boules 5,50 €

3 boules 7,00 €

Supplément chantilly 1,00 €

Le Café ou Chocolat ou Caramel Liégeois 6,50 €

Glace vanille, Glace Café ou Chocolat ou Caramel, Café Espresso ou Chocolat Chaud ou Caramel Toffee Chantilly, Amandes Caramélisées

La Dame blanche 6,50 €

Glace vanille, Sauce Chocolat, Chantilly, Amandes Caramélisées

Le Colonel 6,50 €

Sorbet Citron Vert, Vodka

La Coupe des îles 8,00 €

Glace Vanille, Caramel au Beurre Salé, Rhum – Raisin, Chantilly, Amandes Caramélisées

La Coupe Amarena 8,00 €

Glace Vanille, Sorbet Cerise, Cerise Amarena, Chantilly, Amandes Caramélisées

La Banana Split 8,50 €

Banane, Glace Vanille, Chocolat, Fraise, Chocolat Chaud, Chantilly Amandes Caramélisées

La Coupe Fruits Rouges 8,50 €

Sorbet Fraise, Sorbet Framboise, Sorbet Cassis, Compote de Fruits Rouges, Chantilly, Amandes Caramélisées

La Coupe After Eight 9,00 €

Glace Menthe/Chocolat, Get 27, Chantilly, Amandes Caramélisées

(L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération)

## Les Apéritifs

Ricard 2 cl	3,00 €	Kir vin blanc 12cl	3,50 €
Martini (Rouge ou Blanc) 5cl	4,00 €	Kir crémant de Bordeaux 12cl	5,00 €
Porto (Rouge ou Blanc) 5cl	4,50 €	Gin 4cl	4,50 €
Marsala	3,50 €	Vodka 4cl	4,50 €
Campari 4cl	3,50 €	Whisky Baby 2cl	3,50 €
Malibu 4cl	3,50 €	Whisky 4cl	4,50 €
Suze 4cl	3,50 €	Whisky Coca ou Orange	5,50 €
Suze- Cassis 5cl	4,00 €	Jack Daniel's 4cl	5,50 €
Lillet (Rouge ou Blanc) 5cl	5,00 €	Rhum (Blanc, Ambré ou Brun) 4cl	5,00 €
Crémant de Bordeaux	4,50 €	Chivas 4 cl	6,50 €
La Coupe de Champagne, 12cl			8,50 €
Tsarine 12cl			9,50 €
Kir Royal 12cl			9,80 €
Maurly « Ugo », Domaine Arguti, 2006 5cl			6,00 €
Muscat d'Ange, Domaine Arguti, 2006 5cl			5,50 €

## Les Cocktails Maison

### Le Cocktail Maison

Du Crémant de Bordeaux et ... un Peu de Mystère... 5,50 €

### Cinderella (sans alcool)

Orange, Ananas, Citron 4,50 €

### Américano Maison

Campari, Martini Rouge, Martini Blanc, Gin, Martini Dry 6,00 €

### Le Planteur Maison

Jus de Fruits Exotiques, Rhum blanc, Sucre de Canne, Vanille 5,50 €

### La Sangria

Spécialité Espagnole à base de Vin, Faite Maison ..... 4,50 €

(L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération)

## Les Bières

### A la pression

Heineken	12,5cl	1,80 €
	25cl	2,80 €
	50cl	5,30 €
Affligem	25cl	3,50 €
Heineken Panaché	25cl	3,00 €
Heineken Sirop	25cl	3,00 €
Heineken Monaco	25cl	3,50 €

### Les Sans Alcool

Sirop à l'eau	25cl	1,50 €
Diabolo	25cl	2,00 €
Coca cola	33cl	3,20 €
Coca cola light	33cl	3,20 €
Orangina	25cl	3,20 €
Schweppes	20cl	3,20 €
Ice tea à la pêche	25cl	3,20 €
Jus de fruit	20cl	3,20 €
Lait froid	20cl	1,60 €
Supplément sirop		0,70 €

### Les Eaux

Perrier	33cl	3,20 €
Vittel	50cl	3,50 €
	1 L	4,50 €
Badoit	50cl	3,50 €
	1 L	4,50 €
San Pellegrino	75 cl	5,00 €
Perrier Tranche/ Sirop	33cl	3,70 €

### Cidre Loïc Raison à la pression

	20cl	2,80 €
	50cl	6,00 €
	1 L	9,50 €

*(L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération)*

## *Les Boissons chaudes*



<i>Café Expresso</i>	1,50 €
<i>Café Décafeiné</i>	1,80 €
<i>Café Grand Cru (Voir carte)</i>	de 2,20 € à 4,00 €
<i>Grand Café Expresso</i>	3,10 €
<i>Grand Café crème</i>	3,40 €
<i>Thé, Infusion</i>	2,30 €
<i>Thé au lait</i>	3,00 €
<i>Lait Chaud</i>	2,00 €
<i>Chocolat chaud</i>	3,60 €
<i>Capuccino</i>	3,80 €
<i>Irish Coffee</i>	6,50 €

## *Les Digestifs*

<i>Armagnac 4cl</i>	5,50 €
<i>Cognac Xo de Camus 3cl</i>	7,50 €
<i>Calvados 4cl</i>	5,50 €
<i>Eau de Vie de Poire 4cl</i>	5,00 €
<i>Liqueur Manzana verde 4cl</i>	4,50 €
<i>Pippermint Get 27 4cl</i>	5,00 €
<i>Pippermint Get 31 4cl</i>	5,50 €
<i>Bailey's Irish cream 4cl</i>	5,50 €
<i>Cointreau 4cl</i>	5,00 €
<i>Grand Marnier 4cl</i>	5,00 €
<i>Marie Brizard 4cl</i>	5,00 €

*(L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération)*