

## *La Formule « Jour » des Marronniers*

- \* Entrée et Plat, avec un Café* 9.95 €
- \* Plat et Dessert, avec un Café* 9.95 €
- \* Entrée, Plat, Camembert ou Dessert* 12,95€

*Formule servie uniquement le midi  
du Lundi au Vendredi, Sauf Jours Fériés*

## *La Formule des « Ptit's Drôles »* *(Formule jusqu'à 10 ans)*

*Galette Jambon, Fromage ou Steak Haché, frites*

*Glace 2 boules ou Crêpe au sucre*

*Boisson au Choix : Sirop à l'eau ou Jus de Fruit*

*Prix par « Ptit's drôles » : 7,95 €*

## *Le Menu Entrecôte des Marronniers*

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



*l'Entrecôte, servie avec son Os à Moelle  
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 Bordelaise  
Crème de Bleu d'Auvergne  
Sauce au Poivre*

*Prix par personne : 19,50 € TTC*

*Les Marronniers ont le plaisir pour la commande de ce menu de  
vous proposer la visite de l'écomusée à Montagne à un tarif réduit.  
Renseignements auprès de Nicolas*

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



**Le Menu du Boucher**

*La Terrine Pur Porc faite Maison, à volonté....*

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

*Le Fondant Tiède au Chocolat, Crème Anglaise*

*Ou*

*La Crêpe au Citron Pressé.*

**Prix par personne : 22,50 € TTC**

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



**Le Menu « Canard »**

***La Terrine de Canard au Romarin  
et Foie Gras faite Maison.***



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

**Prix par personne : 24,50 € TTC**

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

## *Le Menu Découverte*

*Tartare de Tomates sur Toast de Ricotta et Parmesan (Nouveauté 2010)*

*Ou*

*Gaspacho Andalou et ses Toasts (Nouveauté 2010)*

*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 et Légumes*

*Ou*

*Confit de Canard, Pommes Sautées en Persillade*

*Ou*

*Lasagne au Chorizo Tomates et Poivrons, Salade Verte (Nouveauté 2010)*

*Ou*

*Papillote de Rougets à la Tapenade, Basilic, Petits Légumes, Riz Pilaff  
(Nouveauté 2010)*



*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*

*Nougat de Montélimar Glacé, Coulis de Framboise*

*Prix par personne : 26,50 € TTC*

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

## *Un petit coin de verdure*

### *La Salade Verte*

4,30 €

*Suivant les arrivages, Batavia, Laitue ou Feuille de Chêne*

### *La Salade Verte et Tomates*

5,00 €

*Comme au dessus, mais avec les quartiers de Tomates*

### *La Salade Parisienne*

11,00 €

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

### *La Salade au Chèvre Chaud*

11,00 €

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

### *La Salade Auvergnate*

11,50 €

*Salade Verte, Tomates, Cantal, Bleu d'Auvergne, Jambon Cru*

*Pommes en lamelles, Noix*

### *La Salade de la Mer*

11,50 €

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

### *La Salade Périgourdine*

12,50 €

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

### *La Salade Méditerranéenne (Nouveauté 2010)*

11,50 €

*Salade Verte, Tomates Séchées, Poivrons Grillés, Aubergines Grillées*

*La Petite Assiette de Frites Maison*

4,00 €

*La Grande Assiette de Frites Maison*

5,50 €

## *La Carte des Marronniers*

### *Entrées :*

<i>Os à Moëlle, Fleur de Sel, Tartines Grillées, Gousse d'Ail et Salade</i>	7,50 €
<i>Gaspacho Andalou et ses Toasts (Nouveauté 2010)</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>Escalope de Foie Gras Poêlé au Miel Poivré</i>	13,50 €
<i>Assiette de Saumon Fumé Maison, et ses Toasts</i>	14,00 €
<i>Trio de Foie Gras (Au Pruneau, A la Vanille, Aux Magrets de Canard Séchés)</i>	
<i>Accompagné du confit de Cristal Bayard de Mathilde Gouze</i>	16,50 €

### *Plats :*

<i>Tartare de Saumon à Faire soi Même et ses Condiments, Salade Verte</i>	13,50 €
<i>Papillote de Rougets à la Tapenade, Parfumé au Basilic,</i>	14,50 €
<i>Petits Légumes, Riz (Nouveauté 2010)</i>	
<i>Confit de Canard, Pommes de Terre Sautées en Persillade</i>	14,50 €
<i>Brochettes de Volaille Marinée au Romarin et au Basilic, Tian de Courgettes,</i>	
<i>Tomates et Aubergines (Nouveauté 2010)</i>	14,50 €
<i>Filet Mignon de Porc au Poivre en Grain, Sauce à la Moutarde,</i>	
<i>Gratin Dauphinois (Nouveauté 2010)</i>	14,50 €
<i>Escalope de Veau, Crème Fraîche et Champignons, Frites Maison</i>	15,00 €
<i>Noisettes d'Agneau à la Crème d'Ail, Tagliatelles Fraiches</i>	16,50 €
<i>Tournedos de Cœur de Rumsteck au Foie Gras</i>	17,00 €
<i>Sauce Bordelaise, Frites Maison</i>	
<i>Magret de Canard Entier, Sauce au Poivre, Frites Maison</i>	18,00 €
<i>Côtes de Boeuf, Frites Maison et Salade Verte (Pour 2 Pers)</i>	42,50 €

### *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>Tiramisu à L'Ananas Parfumé au Planteur,</i>	7,50 €
<i>Coulis de Fruits Rouge (Nouveauté 2010)</i>	
<i>Carpaccio d'Ananas, Sorbet Rhubarbe</i>	8,50 €
<i>et Coulis de Fruits Rouges (Nouveauté 2010)</i>	

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

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

### **Les Classiques**

<i>Galette Jambon, ou Oeuf, ou Fromage</i>	5,00 €
<i>La Complète : Jambon, Fromage, Oeuf</i>	6,50 €
<i>La Forestière : Champignons à la Crème, Lardons, Beurre persillé</i>	6,50 €
<i>La Fromagère : Emmenthal, Chèvre, Reblochon, Crème de bleu</i>	7,50 €
<i>La XXL : Jambon, Fromage, Œuf, Champignons, Beurre Persillé</i>	7,50 €
<i>La Savoyarde : Frites Maison, Reblochon, Lardons, Crème</i>	8,50 €
<i>La Beefeater : Steak Haché, Frites, Œuf, Fromage, Ketchup</i>	8,50 €
<i>L'Italienne : Tomates Fraîches en Rondelles et Tomates Séchées, Jambon Cru, Mozzarella et Pesto</i>	8,50 €
<i>La Lotoise : Cabécou, Pommes Caramélisées, Noix et Ciboulette</i>	8,50 €

### **Les Gourmandes**

<i>Galette Orientale : Lamelles d'Agneau, Oignons, Frites, Sauce Pita et Salade Verte (Nouveauté 2010)</i>	10,50 €
<i>La Méditerranéenne : Tomate Séchée, Poivrons Grillés, Aubergines Grillées Salade Verte (Nouveauté 2010)</i>	11,00 €
<i>L'Ecossaïse : Saumon Fumé et Crème Fraîche, Saumon Mariné et Pistou Saumon Grillé et Crème de Basilic</i>	11,90 €
<i>La Landaise : Magrets de canard grillés, Frites, Pommes Caramélisées, Tomates Fraîches, Sauce Marchand de Vin</i>	11,90 €

(Toutes nos viandes proviennent de la communauté Européenne)

## Les Crêpes de Froment (Sucrées)

### Tout simplement

<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>	4,50 €
<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>	6,00 €
<i>Crêpe Flambée (Calvados, Cognac, Rhum ou Grand Marnier)</i>	6,50 €

### Petit péché de gourmandise

<u><i>La Crêpe Créole</i></u>	6,50 €
<i>Banane Grillée, Glace Rhum- Raisin, Caramel créole</i>	
<u><i>La Crêpe Dame Blanche</i></u>	6,50 €
<i>Glace Vanille, Chocolat Chaud, Chantilly, Amandes Caramélisées</i>	
<u><i>La Crêpe Amarena</i></u>	6,50 €
<i>Glace Vanille, Sorbet Cerise, Cerises Amarena, Chantilly, Amandes Caramélisées</i>	
<u><i>La Crêpe « Toinou » (Nouveauté 2010)</i></u>	7,00 €
<i>Nutella, Caramel Toffee, Glace Vanille, Chantilly et Amandes Caramélisées</i>	
<u><i>La Crêpe de L'Été !!!! (Nouveauté 2010)</i></u>	8,50 €
<i>Assortiment de Fruits Rouges, Confiture de Fruits Rouges, Mascarpone, Glace ou Sorbet Surprise du Moment, Chantilly, Amandes Caramélisées</i>	
<u><i>L'Assiette Gourmande « Crêpes Lunch » (Nouveauté 2010)</i></u>	8,50 €
<i>Composée de 5 Crêpes Lunch avec les parfums suivants, Nutella, Chantilly, Caramel, Chocolat Noir et Sucre</i>	
<u><i>La Crêpe Carambar/Chamallow !!!! (Nouveauté 2010)</i></u>	8,50 €
<i>Carambars et Chamallows Fondus, Glace Vanille, Corns Flakes et DèS de Chamallows.... Plus une blague !!!!</i>	

## Côté glaces

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

Sorbets : Citron vert, Cassis, Pomme Verte, Cerise, Poire, Framboise, Orange, Rhubarbe.

1 boule 3,50 €

2 boules 5,00 €

3 boules 6,50 €

Supplément chantilly 1,00 €

Le Café ou Chocolat ou Caramel Liégeois 6,00 €

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

La Dame blanche 6,00 €

Glace vanille, Sauce Chocolat, Chantilly, Amandes Caramélisées

Mon Colonel 6,00 €

Sorbet Citron Vert, Vodka

La Coupe des îles 6,00 €

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

La Banana Split 7,00 €

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

La Coupe Amarena 7,00 €

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

La Coupe de l'Orangerie 7,00 €

Glace Chocolat, Sorbet Orange, Chocolat Chaud, Ecorces d'Orange, Chantilly, Amandes Caramélisées

La Coupe de L'Été !!!! 7,50 €

Assortiment de Fruits Rouges, Confiture de Fruits Rouges, Mascarpone, Sorbet Surprise du Moment, Chantilly, Amandes Caramélisées

## Les Apéritifs

<i>Berger, Pastis, Ricard 2 cl</i>	3,00 €	<i>Kir vin blanc 12cl</i>	3,50 €
<i>Martini (Rouge ou Blanc) 5cl</i>	4,00 €	<i>Kir crémant de Bordeaux 12cl</i>	4,50 €
<i>Porto (Rouge ou Blanc) 5cl</i>	4,50 €	<i>Gin 4cl</i>	4,50 €
<i>Marsala</i>	3,50 €	<i>Vodka 4cl</i>	4,50 €
<i>Campari 4cl</i>	3,50 €	<i>Whisky Baby 2cl</i>	3,50 €
<i>Malibu 4cl</i>	3,50 €	<i>Whisky 4cl</i>	4,50 €
<i>Suze 4cl</i>	3,50 €	<i>Whisky Coca ou Orange</i>	5.50 €
<i>Suze- Cassis 5cl</i>	4,00 €	<i>Jack Daniel's 4cl</i>	5,50 €
<i>Lillet (Rouge ou Blanc) 5cl</i>	5,00 €	<i>Rhum (Blanc, Ambré ou Brun) 4cl</i>	4,50 €
<i>Crémant de Bordeaux</i>	4,50 €	<i>Chivas 4 cl</i>	6.50 €
<i>La Coupe de Champagne, 12cl</i>		8,00 €	
	<i>Tsarine 12cl</i>	9,50 €	
<i>Kir Royal 12cl</i>		9,00 €	
	<i>Mauray « Ugo », Domaine Arguti, 2006 5cl</i>	6,00 €	
	<i>Muscat d'Ange, Domaine Arguti, 2006 5cl</i>	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	1,60 €
	25cl	2,60 €
	50cl	5,00 €
Affligem	25cl	3,30 €
Heineken Panaché	25cl	2,90 €
Heineken Sirop	25cl	3,00 €
Heineken Monaco	25cl	3,30 €

### Les Sans Alcool

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

### Les Eaux

Perrier	33cl	3,00 €
Vittel	50cl	3,50 €
	1 L	4,50 €
Badoit	50cl	3,50 €
	1 L	4,00 €
Saint Géron	75 cl	5,00 €
Perrier Tranche ou Sirop	33cl	3,50 €

### Cidre Loïc Raison à la pression

	20cl	2,50 €
	50cl	5,00 €
	1 L	8,00 €

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

## *Les Boissons chaudes*



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