

*Les Maronniers*

RESTAURANT

MARIE EN CUISINE,  
JEAN-FRANÇOIS EN SALLE  
VOUS SOUHAITENT  
LA BIENVENUE

MENU

# Entrées

<b>ŒUF DE POULE BIO</b>	<b>12</b>
Coeur d'artichaut, jambon cru & noix	
<b>FOIE-GRAS MAISON</b>	<b>19</b>
Brioche toastée	
<b>VOL AU VENT</b>	<b>20</b>
Au ris de Veau & Champignons	
<b>NOTRE SAUMON</b>	<b>14</b>
Bomlo, fumé pas nos soins	
<b>FICELLE PICARDE</b>	<b>9</b>
Gratinée - Spécialité Picarde	
<b>FEUILLETE D'ASPERGES</b>	<b>15</b>
Saumon Gravelax & Sauce Mousseline	
<b>TERRINE DE FOIE DE VOLAILLE</b>	<b>10</b>
Pickles	

# Côté mer

<b>PAVÉ DE SAUMON</b>	<b>18</b>	<b>DOS DE CABILLAUD</b>	<b>27</b>
Sauce Tomate au Basilic & légumes de saison		Purée de céleri, épinards & sauce dieppoise	
<b>POULPE GRILLÉ</b>	<b>26</b>	<b>LINGUINE</b>	<b>21</b>
aux Aromates & riz noir		Aux Coques	
<b>MARMITE DU PÊCHEUR</b>	<b>28</b>		
Poissons selon arrivage.			

# Côté terre

<b>PALERON CONFIT</b>	<b>19</b>	<b>CARRÉ DE VEAU FERMIER</b>	<b>29</b>
Ecrasé de pommes de terre ou Frites		Mariné, Ecrasé de pommes de terre	
<b>ENTRECÔTE 300GR</b>	<b>27</b>	<b>ROGNONS DE VEAU</b>	<b>21</b>
Race Normande, Frites		Entier ou en sauté	
<b>FILET DE BOEUF</b>	<b>30</b>	<b>BURGER</b>	<b>18</b>
Façon Rossini, accompagnement au choix		steak haché, cheddar, oignons rouges, sauce tex-mex, poitrine fumée & bearnaise	
<b>TARTARE DE BOEUF</b>	<b>17</b>	<b>SUPREME DE VOLAILLE</b>	<b>21</b>
Condiments & Frites Maison		ecrasé de pommes de terre / huile noix, jus de volaille	
<b>RIS DE VEAU</b>	<b>34</b>		
Croustillants, champignons & abricots moelleux			
<b>MAGRET DE CANARD</b>	<b>24</b>		
À l'orange			

# Brasserie

<b>COUSCOUS POULET</b>	<b>17</b>
Poulet, Boulette, Merguez, Bouillon de légumes & condiments	
<b>COUSCOUS MOUTON</b>	<b>18</b>
Mouton, Boulette, Merguez, Bouillon de légumes & condiments	
<b>COUSCOUS COMPLET</b>	<b>19</b>
Poulet, Mouton, Boulette, Merguez, Bouillon de légumes & condiments	
<b>DOUBLE FICELLE PICARDE</b>	<b>17.50</b>
Spécialité de la région   Avec Frites	

**MENU ENFANT**  
**(-12 ANS) - 10 EUROS**  
**COUSCOUS POULET**

**STEAK HACHÉ FRITES**  
**OU SAUMON FRITES**

**DEUX BOULES DE**  
**GLACE AU CHOIX**

**VERRE DE JUS**  
**D'ORANGE**

# Desserts

**FROMAGES AFFINÉS 9**

De notre sélection

**CAFE GOURMAND 9**

3 desserts

**ILE FLOTTANTE 7.50**

Eclats de noisettes caramélisées

**FORET NOIRE 7.50**

**PAVOVLA EXOTIQUE 8**

**CREME BRULEE 7.50**

À la vanille

**TARTE FINE 7.50**

aux pommes, glace caramel

**FRAISE MELBA 7**

**CREPES SUZETTE 9.50**

**PROFITEROLES 3 CHOUX 9**

**FRAISE / POMELO 9**

Crème légère miel /compotée de fraises acidulées/suprême de pomelo et granola

## Côté Glace

**IRISH-COFFEE 9**

**ANTILLAISE : DEUX BOULES MALAGA, RHUM 8**

**ICEBERG 8**

DEUX BOULES MENTHE, UNE BOULE CHOCOLAT, CHOCOLAT CHAUD ET PEPPERMINT

**COLONEL : DEUX BOULES CITRON ET 4 CL DE VODKA 8**

**ROYAL POIRE 8**

DEUX BOULES DE POIRE, 4 CL D'ALCOOL DE POIRE

**CHOCOLAT LIÉGEOIS OU CAFÉ LIÉGEOIS 8**

**DAME BLANCHE 8**

**COUPE DE GLACE : DEUX BOULES OU TROIS BOULES 4/6**

**PARFUMS DE GLACE : CAMEL BEURRE SALÉ, CAFÉ, NOIX, MENTHE, CHOCOLAT, VANILLE, POIRE, CASSIS, CITRON, MALAGA, FRAMBOISE, FRAISE**

# Nos 2 menus

Ficelle Picarde

ou

Oeuf de poule bio

-

Pavé de Saumon, sauce tomate basilic

ou

Paleron Confit, Frites

-

Tarte fine aux pommes

ou

Fraise Melba

30 euros.

Foie gras de canard Maison,

ou

Feuilleté Saumon Gravlax/Asperge

ou

Vol-au-vent de ris de veau

-

Cabillaud, purée céleri & épinards

ou

Filet de bœuf façon Rossini (supplément trois euros )

-

Dessert au choix à la carte

40 euros.