

Les Maronniers

RESTAURANT

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

MENU

Entrées

ŒUF DE POULE BIO 12

En Meurette, Petits lardons, croûtons, oignons grelots

TARTE CHAMPIGNONS 11

Mimolette

VOL AU VENT 16

Au ris de Veau

ESCARGOTS DE BOURGOGNE 8/15

Par 6 ou 12 pièces

NOTRE SAUMON 14

Fumé sur place

FICELLE PICARDE 9

Gratinée

FOIE-GRAS MAISON 19

Chutney d'oignons rouges & coings

TARTE FINE SAINT-JACQUES 14

Risotto de Céleri & Sauce Mousseline

Côté mer

PAVÉ DE SAUMON	18	RISOTTO SAINT-JACQUES	27
étuvé de chou chinois, riz noir		Crème de Panais, Sauce aux Agrumes	
POULPE GRILLÉ	26	LINGUINE	21
oignons rouges, riz noir		Aux Crevettes & Calamars	
CHOUCROUTE DE LA MER	28		
Poissons selon arrivage.			

Côté terre

CARBONADE FLAMANDE	19	CARRÉ DE VEAU FERMIER	28
Frites Maison		Mariné & Gratin Dauphinois	
FAUX FILET CHAROLAIS	22	ROGNONS DE VEAU	20
Sauce Béarnaise, Frites Maison		Entier ou en sauté	
SUPRÊME DE VOLAILLE	21	RIS DE VEAU	34
Fermier, sauce aux Morilles, Gratin Dauphinois		Croustillants, champignons & poireaux	
FILET DE BOEUF	30	TÊTE DE VEAU	19
Façon Rossini, accompagnement au choix		Sauce Gribiche	
TARTARE DE BOEUF	17	BURGER	18
Condiments & Frites Maison		steak haché, cheddar, oignons rouges, sauce tex-mex, poitrine fumée & bearnaise	
		MAGRET DE CANARD	24

Brasserie

COUSCOUS POULET	17
Poulet, Boulette, Merguez, Bouillon de légumes & condiments	
COUSCOUS MOUTON	18
Mouton, Boulette, Merguez, Bouillon de légumes & condiments	
COUSCOUS COMPLET	19
Poulet, Mouton, Boulette, Merguez, Bouillon de légumes & condiments	
DOUBLE FICELLE PICARDE	17.50
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

CAFÉ GOURMAND 9

Trois desserts de notre sélection

GRATIN DE FRUITS 9

Au Sabayon

ILE FLOTTANTE 7.50

Eclats de noisettes caramélisées

MOUSSE CHOCOLAT 7.50

Crème Marron / coco

TIRAMISU 7.50

Spéculoos

MILLEFEUILLE 8.50

Choco / Caramel beurre salé / Éclats de noisettes

TARTE TATIN 8.50

Glace Vanille

PROFITEROLES 9

Trois Choux

CREME BRULEE CHICOREE 7.50

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 : CARAMEL BEURRE SALÉ, CAFÉ, NOIX, MENTHE, CHOCOLAT, VANILLE, POIRE, CASSIS, CITRON, MALAGA, FRAMBOISE, FRAISE

Nos 2 menus

Ficelle Picarde

ou

Oeuf de poule en meurette

-

Pavé de Saumon, étuvé de chou chinois & riz noir

ou

Carbonade Flamande, Frites

-

Tiramisu au spéculoos

ou

Mousse chocolat, crème marron / coco

30 euros.

Foie gras de canard Maison,

Chutney oignons rouges / Coings

ou

Notre saumon fumé par nos soins

ou

Vol-au-vent de ris de veau

-

Risotto de Saint-Jacques aux agrumes

ou

Filet de bœuf façon Rossini (supplément trois euros)

ou

Carré de Veau mariné

-

Dessert au choix à la carte

40 euros.