



Les Marronniers

DEPUIS 1940

Bienvenue

Florence et Jean-Jacques vous accueillent du lundi au vendredi
de 6h30 à 21h00.

Depuis plus de 16 ans nous vous proposons des produits frais et de
qualité pour une cuisine traditionnelle et raffinée.

Notre chef prépare des plats fait maison, réalisés avec goût et envie.
En salle, Myriam et Christiane sont là pour vous conseiller et vous aider
à passer un agréable moment.

Toujours dans l'optique de satisfaire notre clientèle nous vous proposons
notre nouvelle carte sur le thème :

Terre et Mer





Les Marronniers

DEPUIS 1940

Apéritifs

Les marronniers (méthode Gaillacoise, crème de châtaigne)	4.80€
Anis (Ricard, Pastis)	2.80€
Martini (Rouge, Blanc)	3.50€
Américano maison	8.00€
Kir (Pêche, mûre, cassis, châtaigne)	3.00€
Kir "royal" (méthode Gaillacoise)	5.50€
Muscat, Suze	3.50€
Lillet rosé et agrumes	3.50€
JB, Clan Campbell	7.00€
Jack Daniel's	7.50€
Glenlivet	11.00€
Scapa	11.00€
Four Roses	9.00€
Jameson black Barrel	14.00€

Nos bières pression

Stella Artois	3.20€
Lefte Blonde	4.00€
Lefte Ruby	4.20€
Lefte Royale	4.30€
Beck's	3.40€

Sans alcool

Jus de fruits	3.30€
Coca-Cola, Orangina	3.30€
Schweppes	3.30€
Vittel (sirop)	3.30€
Limonade (sirop)	3.30€
Perrier (33cl)	3.30€
San Pellegrino 1/2 litre	3.50€
Vittel 1 litre	4.50€
San Pellegrino 1 litre	4.50€



Les Marronniers

DEPUIS 1940

Nos vins

Nous avons sélectionné nos vins dans notre belle région d'Occitanie et en Nouvelle-Aquitaine.

AOC Gaillac

Le domaine de "La croix des marchands" sur la commune de Montans dans le Tarn.

	75cl	50cl	Au verre
Tradition Rouge	15.00€		
Tradition Rosé	15.00€		
Blanc sec Perlé	15.00€	13.00€	
Blanc sec "Château Palvié"	19.00€		
Méthode "Gaillacoise Ancestrale"	25.00€		4.50€

VDP Côtes de Gascogne

Le domaine GUILLAMAN appartient à la famille FERRET depuis 6 générations, aujourd'hui les 100 hectares du domaine produisent des vins blancs issus d'un sol typiquement Gascon.

	75cl	50cl	Au verre
Blanc sec "Colombard Sauvignon"	14.00€		4.00€
Blanc tendre "Gros Manseng"	15.00€		4.20€

Languedoc-Roussillon

	75cl	50cl	Au verre
AOP Minervois Domaine Mas Paumarhel Rouge "Tradition"	19.00€	14.00€	
AOP Faugère Château Chenaie Rouge / Rosé	21.00€	15.00€	
AOP St Chinian Domaine Moulinier Rouge "Tradition"	20.00€		
AOP St Chinian Domaine Moulinier Rosé "Tradition"	18.00€		
AOP Pic St Loup "Le clos de la Matane" Rouge	28.00€		
AOP Château Guillhem Cuvée Prestige	22.00€	16.00€	

Notre vin au pichet est VDP Côtes du Tarn

	50cl	25cl	Au verre
Rouge / Rosé / Blanc sec	4.90€	3.10€	2.80€



Les Marronniers

DEPUIS 1940

Nos entrées

Salade Gasconne

19.00€

Toasts, foie gras, gésiers, magrets de canard séchés, salade, tomates

Salade Océane

17.00€

Crevettes persillées, mozzarella, tomates, œuf dur, saumon fumé, toasts, crème de ciboulette

Salade de chèvre

15.00€

Salade, tomates, lardons, magrets de canard séchés, toasts de chèvre, miel

Planche de charcuterie de Consolaro

15.00€

Sélection maison, cornichons, beurre

Tous nos produits sont faits maison en partenariat avec nos producteurs locaux.



Les Marronniers

DEPUIS 1940

Terre ☰

Entrecôte* 350gr grillée selon votre goût	25.00€
Magret de canard entier du Sud-Ouest* de chez Samaran	21.00€
Tartare de boeuf	18.00€
Souris d'agneau confite fondante et généreuse	19.00€
Côte de bœuf* 1.2kg pour deux personnes	62.00€

*Une sauce au choix : poivre ou roquefort | Sauce supplémentaire : 2.00€

Nos viandes sont accompagnées de salade et frites maison

Une envie particulière : rognons, andouillettes ... Pensez à commander 24 heures avant !

Mer ☰

Seiche à la Plancha persillée*	19.00€
Steak de thon* grillé à la plancha	19.00€
Morue à l'ancienne et pommes de terre persillées	19.00€

*Accompagné(e) des légumes du jour

Tous nos produits sont faits maison en partenariat avec nos producteurs locaux.



Les Marronniers

DEPUIS 1940

Desserts ☰

Dessert du jour voir ardoise	7.50€
Mousse au chocolat	7.00€
Profiteroles	7.50€
Café gourmand	7.50€
Thé gourmand	8.50€
Assortiment de 3 fromages	8.00€

Nous vous proposons pour accompagner vos desserts

Café Lavazza	2.00€
Thé et infusion	3.20€

Quelque chose à fêter ? Demander notre champagne !

Champagne sélection maison - Coupe	7.50€
Champagne sélection maison - Bouteille	51.00€

Tous nos produits sont faits maison en partenariat avec nos producteurs locaux.



Les Marronniers

DEPUIS 1940

Notre menu du jour

Uniquement le midi

Du lundi au vendredi

Nous vous proposons 3 formules

Entrée + plat : 15.00€

ou

Plat + dessert : 15.00€

ou

Entrée + plat + dessert : 18.00€

Les grillades du chef

Notre menu du soir

Brochette de bœuf (sauce au choix)

ou

Brochette de cœurs de canard persillés

+

Dessert au choix*

18.00€

*hors café et thé gourmand (supplément : 2.00€)

Tous nos produits sont faits maison en partenariat avec nos producteurs locaux.