

Le Marronnier

— l'Alsace pour tradition —

Pour les amoureux de l'art de vivre à l'Alsacienne, comme pour les amateurs d'authentique cuisine de terroir, Le Marronnier est devenu une véritable institution !

Partie intégrante du paysage de la ville de Stutzheim et ancré dans le territoire local depuis plus de 30 ans, il en a vu passer des générations de gourmand(e)s !

Mais avant de vous accueillir dans le restaurant tel que vous le connaissez aujourd'hui avec sa décoration typique et son architecture tellement singulière...

Elle en a vécu des transformations notre belle bâtisse née en 1748.

Aujourd'hui, une page se tourne dans l'histoire du restaurant.

C'est une nouvelle équipe de passionnés qui vous accueille, avec savoir-faire et savoir-être, au Marronnier.

Vous reconnaîtrez des visages connus, comme celui de Didier, en salle, mais vous découvrirez également de nouvelles personnalités, comme celle de Pascal, le Chef de cuisine.

Avec sa brigade, c'est tout en respectant les origines et la culture de la carte, qu'ils surprendront vos papilles avec leurs gourmandes suggestions de saison.

Au Marronnier, on y entre bien sûr pour se régaler, mais c'est aussi toute l'âme des lieux que l'on espère vous faire partager.

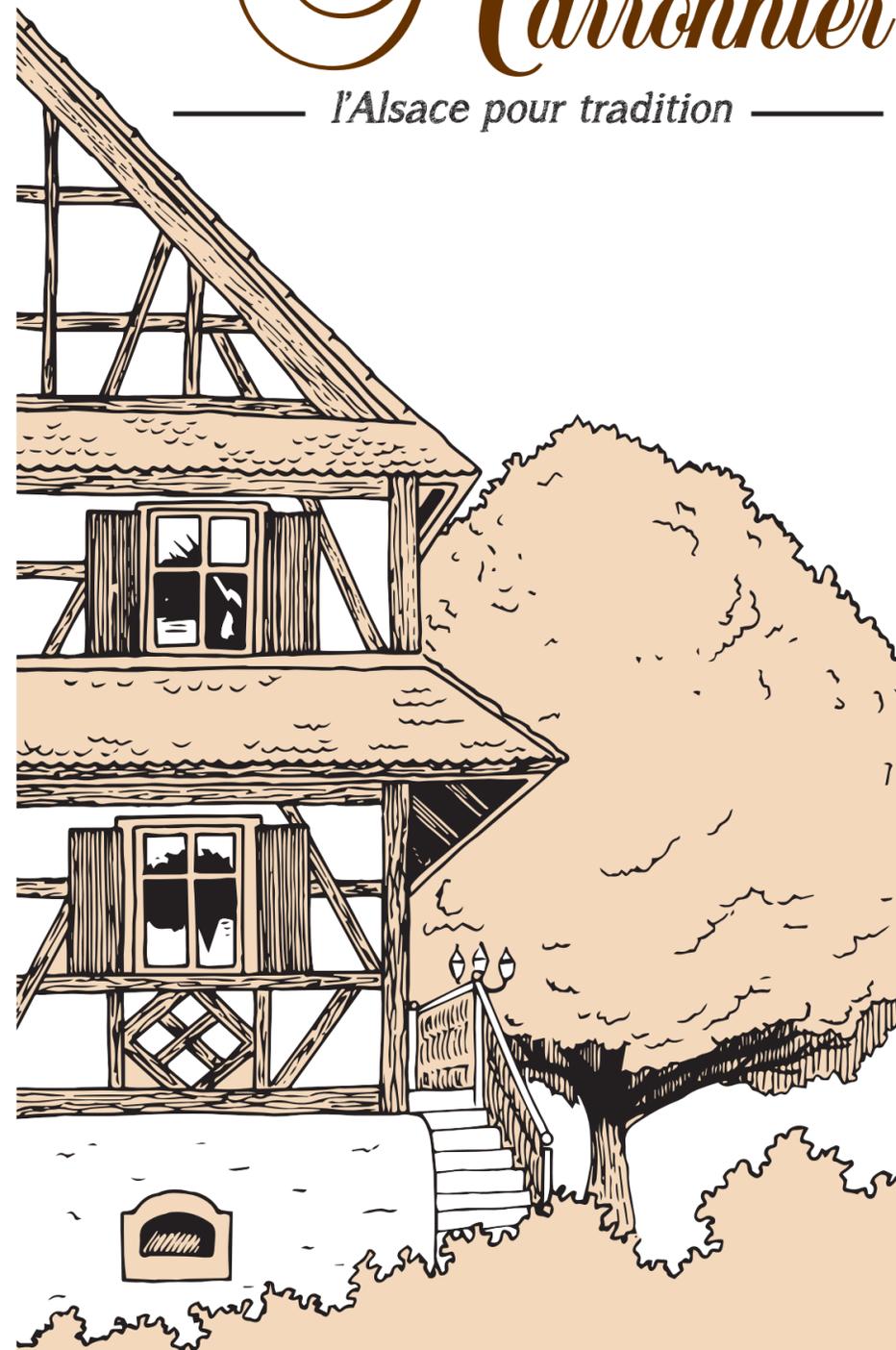
Tous nos prix s'entendent TTC en euros, service compris. **La maison n'accepte pas les chèques**

restaurantlemarronnier.fr
18 route de Saverne - 67 370 Stutzheim

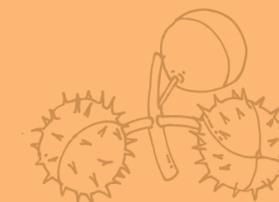
Tél : 03 88 69 84 30
Retrouvez nos actualités sur  et 

Le Marronnier

— l'Alsace pour tradition —



Notre Carte



restaurantlemarronnier.fr
18 route de Saverne - 67 370 Stutzheim

Tél : 03 88 69 84 30
Retrouvez nos actualités sur  et 

Avec ses colombages et ses murs en torchis enduits de chaux typiques des maisons alsaciennes, elle en a des souvenirs à raconter notre bâtisse !

En 1786, on la nommait "l'auberge de Stutzheim" et il était déjà question de bonne cuisine, de traditions et de charmantes histoires mêlant prince de Bavière et jeune fille d'aubergiste à fort caractère. Pendant 2 siècles, elle en a vu passer des hommes, des femmes et même des tramways !

Mais c'est en 1990 qu'ont eu lieu les plus grandes modifications : passant peu à peu du petit "bistrot du village" (où l'on pouvait aussi bien prendre une bière, jouer au babyfoot que manger une bonne flambée) au restaurant tel que vous le connaissez.

Le Marronnier, c'était d'abord une petite salle unique où se retrouvaient les habitués. Mais, la renommée aidant, s'ouvrit une seconde salle, puis une troisième... poussant les murs pour accueillir toujours plus de gourmets.

Et aujourd'hui, nous sommes fiers que la réputation de notre cuisine et de notre accueil dépasse largement le cadre de notre région.



Nos Salades et Petits Plats

	Grande	Petite
La Salade Mixte <i>Cervelas, Emmental, Œuf</i>	14,80 €	8,80 €
La Salade de saison aux Lardons avec son Œuf Poché	13,00 €	---
La Salade de la Basse-cour <i>Salade, Poulet grillé, Champignons, Tomates, Œuf</i>	15,90 €	---
La Salade du Chef <i>Salade, Poulet Pané, Mais, Tomate, Œuf</i>	15,90 €	---
La Salade de Chèvre <i>Salade, Chèvre Frais*, Jambon Fumé, Raisins, Tomates (*Chèvre de la Ferme du Cabri à Nordheim)</i>	14,80 €	---
La Salade de Foies de Volaille <i>Salade, Foies de Volaille, Pommes, Tomates, Champignons, Œuf Poché</i>	14,50 €	8,50 €
L'Assiette Gourmande Terre-Mer <i>Saumon Fumé Maison, Magret de Canard Fumé Maison, Truite Fumé Maison, Crevettes Persillés, Filet Mignon de Porc Fumé Maison</i>	20,00 €	---
✓ L'Assiette de Crudités	12,30 €	7,80 €
Le Jambon Forêt Noire, Pommes Sautées, Crudités	14,20 €	---
L'Assiette de Saumon Fumé Maison, Crème de Raifort	15,00 €	---
Les Escargots à l'Alsacienne	Par 6 10,00 €	Par 12 16,00 €

Saumon, truite ou magret...
Nous réalisons nos fumaisons Maison !

Nos Tartes Flambées

	Grande	Petite
La Traditionnelle <i>Oignons - Lardons</i>	9,50 €	6,30 €
La Gratinée <i>Oignons - Lardons - Emmental</i>	11,20 €	7,00 €
La Champignon Traditionnelle <i>Oignons - Lardons - Champignons</i>	10,70 €	6,80 €
La Champignon Gratinée <i>Oignons - Lardons - Emmental - Champignons</i>	11,90 €	7,40 €
La Munster <i>Oignons - Lardons - Munster</i>	11,90 €	7,40 €
La Chèvre Miel <i>Oignons - Lardons - Thym - Chèvre - Miel</i>	11,90 €	7,40 €

Notre belle région du Kochersberg étant le berceau de la célèbre "Flamme", on peut dire, qu'entre Stutzheim, Le Marronnier et les flammekueches, c'est une longue et véritable histoire d'amour.

Parce que les tartes flambées, en Alsace, ne sont pas nées dans les villes, mais bien dans les fermes : farine du moulin, crème du voisin, lardons du copain... et chacun "son petit tour" de main.

Chez nous, elles sont réalisées avec des produits simples, frais et au goût vrai.

Au Marronnier, la Flamme signe notre cuisine de partage, traditionnelle et conviviale

Nos Fromages Chauds

	Grand	Petit
✓ Le Chèvre* Frit, Pommes Sautées, Salade Verte <i>Chèvre de la Ferme du Cabri à Nordheim</i>	17,00 €	11,50 €
✓ Le Camembert Frit Pommes Sautées, Salade Verte	16,20 €	11,00 €
✓ Le Munster Frit Pommes Sautées, Salade Verte	16,90 €	---
✓ Le Trio de Fromages Frits <i>Camembert, Munster, Chèvre, Pommes Sautées, Salade Verte</i>	19,00 €	---
Supplément Jambon Forêt Noire	6,00 €	---

Nos Spécialités Alsaciennes

Les Galettes de Pommes de Terre Maison, Salade Verte (<i>Non disponible le Midi</i>)	14,00 €
Supplément	
Saumon Fumé Maison	8,00 €
Jambon Forêt Noire	6,00 €
Jambon Blanc	5,00 €
Fromage blanc	4,00 €

Le Bibeleskaes, Pommes Sautées
(Ail, Oignons, Persil, Ciboulette)

La Salade de Pot au Feu Maison, Pommes Sautées, Crudités

Le Rossbiff de Cheval Maison, Salade de Pommes de Terre, Späetzles ou Frite.

L'un des rares produits qui n'arrive pas brut dans notre cuisine ! Pour notre jarret braisé, notre chef fait confiance Mr Herrmann, artisan charcutier à Reichstett

Le Jarret Braisé à la Bière Brune, Choucroute et Pommes Vapeur

Le Jarret Braisé Sauce Crème Munster, Pommes Sautées

Les Fleischkiechele Maison
Natures 15,30 €
À la crème Champignons 17,30 €

Les Leberknepple Maison aux Echalotes Confites, Pommes Sautées

La Choucroute Maison
Knack, Saucisse Fumée, Lard Salé, Lard Fumé, Lever Knepple, Collet Salé, Pommes Vapeur

La Tête de Veau Maison Vinaigrette, Pommes Vapeur

La Cuisse de Canard confite Sauce au Pinot Noir et Airelles, Späetzle

Le Baeckeoffe Maison (*Porc, Bœuf, Agneau*), Salade Verte
Sur commande 48h avant, minimum 2 personnes

Menu Enfants

(pour les moins de 12 ans)

13,00 €

Le Petit Emincé de Poulet à La Crème

Ou

Les Nuggets de Poulet

Ou

La Paire de Knacks

Accompagnement au choix

2 Boules de Glace,

Ou

La Mousse au Chocolat,

Ou

La Salade de Fruits

Nos Poissons

Le Poisson du Moment 22,00

La Choucroute de Poissons 25,00
Sandre, Saumon, Truite Fumée Maison

Le Filet de Sandre sauce Matelote, Nouilles .. 25,00

Nos Viandes

L'Émincé de Poulet à La Crème et Champignons 17,00 €

Les Foies de Volaille, Crème à l'Échalote 16,00 €

Les Rognons de Veau à la Crème Champignons ou à la Moutarde à l'Ancienne 18,50 €

L'Onglet de Bœuf aux Echalotes Grillées 19,50 €

L'Onglet de Veau aux Girolles 20,50 €

Le Faux-Filet Maître d'Hôtel, Salade Verte ... 19,00 €

Le Faux-Filet au Poivre Vert 21,00 €

Le Faux-Filet aux Girolles 22,00 €

Le Filet Mignon de Porc (*cuit en Basse Température*), à la Crème de Munster 20,00 €

Le Cordon Bleu de Poulet à la Crème Champignons 19,00 € ou à la Crème Munster 20,00 €

Le Cordon Bleu de Poulet Alsacien
Jambon Forêt Noire, Munster

À la Crème Champignons 21,50 €
ou à la Crème Munster 22,50 €

Le Magret de Canard (*cuit en Basse Température*), aux Fruits de Saison 21,80 €

Nos Viandes sont garnies au choix : Späetzle Maison, Frites, Salade de pommes de terre, Légumes, Pommes Sautées, ou Salade Verte