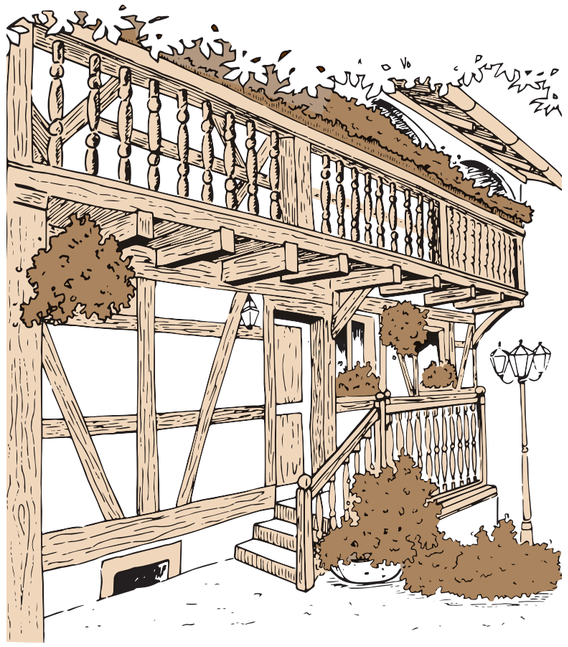


Le Marronnier

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.

Mais ce qui n'a jamais changé, c'est qu'en entrant Au Marronnier, c'est toujours une équipe de passionnés qui vous accueille, avec savoir-faire et savoir-être.

En cuisine, le Chef Pascal et sa brigade, ont à cœur de respecter les origines Alsaciennes et la culture culinaire de la carte, mais ils surprendront aussi vos papilles avec leurs gourmandes formules du jour et 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.

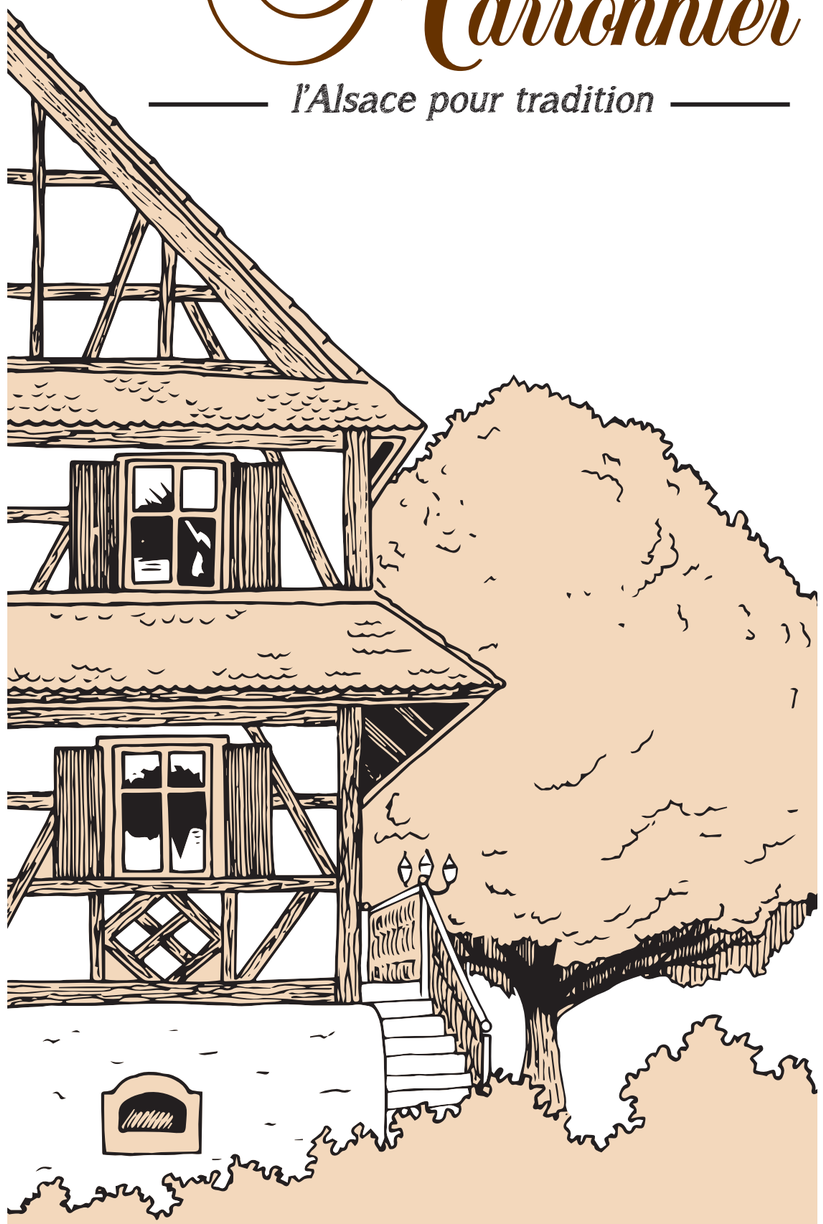
DÉCOUVREZ NOS FORMULES DU MIDI
Du lundi au vendredi
(Hors jours fériés)

Maintenant OUVERT TOUS LES JOURS le MIDI & le SOIR

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 f 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 f 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 *Cervelas, Emmental, Œuf*	14,80 €	8,80 €
La Salade de saison aux Lardons avec son Œuf Poché	13,00 €	---
La Salade de la Basse-cour *Salade, Poulet grillé, Champignons, Tomates, Œuf*	15,90 €	---
La Salade du Chef *Salade, Poulet Pané, Mais, Tomate, Œuf*	15,90 €	---
La Salade de Chèvre *Salade, Chèvre Frais*, Jambon Fumé, Raisins, Tomates* *(*Chèvre de la Ferme du Cabri à Nordheim)*	15,90 €	---
L'Assiette Gourmande Terre-Mer *Saumon Fumé Maison, Magret de Canard Fumé Maison, Truite Fumée Maison, Crevettes Persillées, Filet Mignon de Porc Fumé Maison*	20,00 €	---
L'Assiette de Crudités	12,30 €	7,80 €
L'Assiette de Saumon Fumé Maison, Crème de Raifort	16,00 €	---
	Par 6	*Par 12*
Les Escargots à l'Alsacienne	11,00 €	17,00 €

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

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 Tartes Flambées

	Grande	Petite
La Traditionnelle *Oignons - Lardons*	10,50 €	6,30 €
La Gratinée *Oignons - Lardons - Emmental*	12,00 €	7,00 €
La Champignon Traditionnelle *Oignons - Lardons - Champignons*	11,90 €	6,80 €
La Champignon Gratinée *Oignons - Lardons - Emmental - Champignons*	12,50 €	7,40 €
La Munster *Oignons - Lardons - Munster*	12,50 €	7,40 €
La Chèvre Miel *Oignons - Lardons - Thym - Chèvre - Miel*	12,50 €	7,40 €

Nos Fromages Chauds

	Grand	Petit
Le Chèvre* Frit, Pommes Sautées, Salade Verte *Chèvre de la Ferme du Cabri à Nordheim*	18,00 €	12,50 €
Le Camembert Frit Pommes Sautées, Salade Verte	16,20 €	11,50 €
Le Munster Frit Pommes Sautées, Salade Verte	17,00 €	---
Le Trio de Fromages Frits *Camembert, Munster, Chèvre, Pommes Sautées, Salade Verte*	19,90 €	---

Supplément Jambon Forêt Noire . . . . . 7,00 €

Nos Spécialités Alsaciennes

Les Galettes de Pommes de Terre Maison, Salade Verte *(Non disponible le Midi)* . . . . . 14,90 €

Supplément

Saumon Fumé Maison . . . . . 9,00 €
Jambon Forêt Noire . . . . . 7,00 €
Jambon Blanc . . . . . 6,00 €
Fromage blanc . . . . . 5,00 €

Le Bibeleskaes, Pommes Sautées . . . . . 14,50 €
(Ail, Oignons, Persil, Ciboulette)

La Salade de Pot au Feu Maison, Pommes Sautées, Crudités . . . . . 17,90 €

Le Rossbiff de Cheval Maison, Salade de Pommes de Terre, Späetzles ou Frite. 19,50 €

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 . . . . . 19,00 €

Le Jarret Braisé Sauce Crème Munster, Pommes Sautées . . . . . 20,00 €

Les Fleischkiechele Maison
Natures . . . . . 16,90 €
À la crème Champignons . . . . . 18,90 €

Les Leverknepfle Maison aux Echalotes Confites, Pommes Sautées . . . 15,90 €

La Choucroute Maison . . . . . 22,00 €
Knack, Saucisse Fumée, Lard Salé, Lard Fumé, Lever Knepfle, Collet Salé, Pommes Vapeur

La Tête de Veau Maison Vinaigrette, Pommes Vapeur. . . . . 20,00 €

La Cuisse de Canard confite Sauce au Pinot Noir et Airelles, Späetzle . . . . 19,00 €

Le Baeckeoffe Maison *(Porc, Bœuf, Agneau)*, Salade Verte . . . . . 22,00 €
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 25,00

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 Rognons de Veau à la Crème Champignons ou à la Moutarde à l'Ancienne. . . . . 19,00 €

L'Onglet de Bœuf aux Echalotes Grillées . . . .20,00 €

L'Onglet de Veau aux Girolles . . . . . 21,00 €

Le Faux-Filet Maître d'Hôtel, Salade Verte . . .20,00 €

Le Faux-Filet au Poivre Vert. . . . . 21,90 €

Le Faux-Filet aux Girolles. . . . . .23,00 €

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