

Le Marronnier

— l'Alsace pour tradition —

Le Marronnier : Une Histoire de Traditions et de Saveurs

Avec ses colombages et ses murs en torchis enduits de chaux, typiques des maisons alsaciennes, notre bâtisse a tant d'histoires à raconter ! En 1786, on la connaissait sous le nom de "l'auberge de Stutzheim", et déjà à l'époque, il y avait question de bonne cuisine, de traditions, et de récits passionnants, mêlant prince de Bavière et fille d'aubergiste au caractère bien trempé.

Pendant plus de deux siècles, ce lieu a vu passer des générations d'hommes et de femmes et même les anciens tramways du village. Mais c'est en 1990 que le plus grand tournant a eu lieu : le petit "bistrot du village", où l'on pouvait déguster une bonne bière, jouer au babyfoot ou savourer une tarte flambée, s'est transformé peu à peu en Le Marronnier que vous connaissez aujourd'hui. À ses débuts, Le Marronnier n'était qu'une

petite salle où se retrouvaient les habitués. Mais, avec sa renommée grandissante, une deuxième salle a vu le jour, puis une troisième... Poussant toujours un peu plus les murs pour accueillir les gourmets, notre restaurant n'a cessé de se développer.

Aujourd'hui, nous sommes fiers que la réputation de notre cuisine et de notre accueil ait dépassé les frontières de la région, tout en restant fidèle à l'esprit chaleureux qui fait notre charme depuis tant d'années.

**OUVERT
TOUS LES JOURS
MIDI ET SOIR**

Découvrez les formules du midi
Du lundi au vendredi
(Hors jours fériés)

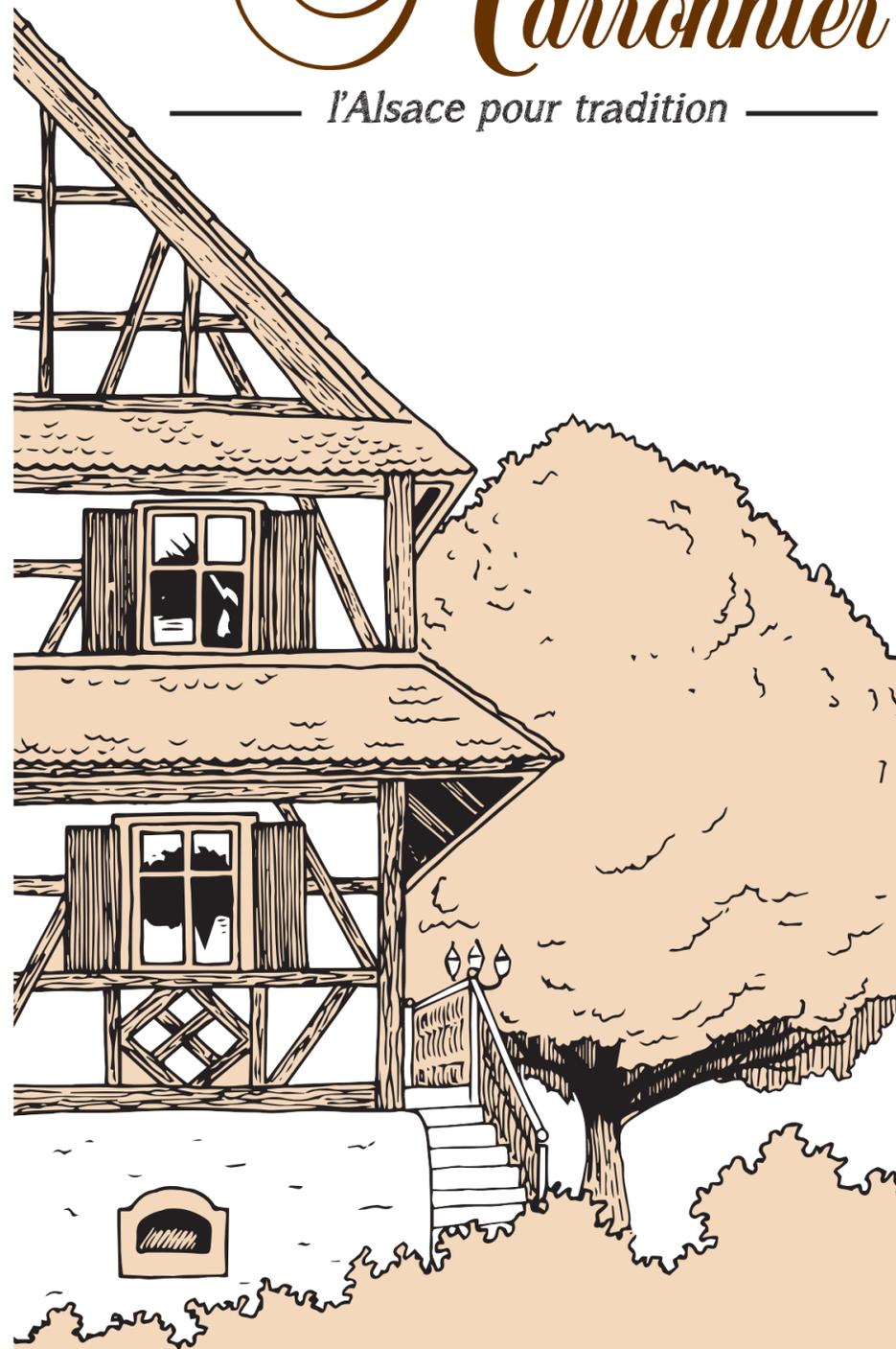
Tous nos prix s'entendent TTC en euros, service compris. La maison n'accepte pas les chèques

restauranlemarronnier.fr
18 route de Saverne - 67 370 Stutzheim

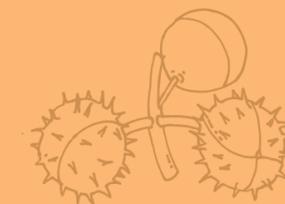
Tél : 03 88 69 84 30
Retrouvez nos actualités sur  et 

Le Marronnier

— l'Alsace pour tradition —



Notre Carte



restauranlemarronnier.fr
18 route de Saverne - 67 370 Stutzheim

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

Le Marronnier : Une Institution Alsacienne

Pour les amoureux de l'art de vivre à l'Alsacienne et les amateurs de cuisine authentique de terroir, Le Marronnier est bien plus qu'un restaurant, c'est une véritable institution !

Ancré dans le paysage de Stutzheim depuis plus de 30 ans, il a vu défiler des générations de gourmands. Avant de devenir le lieu chaleureux que vous connaissez aujourd'hui, avec sa décoration typique et son architecture singulière, notre bâtisse née en 1748 a connu de nombreuses transformations.

Ce qui n'a jamais changé, c'est l'accueil. En franchissant les portes du Marronnier, vous êtes toujours reçus par une équipe de passionnés, alliant savoir-faire et savoir-être.

En cuisine, le Chef Pascal et sa brigade honorent les traditions alsaciennes tout en vous surprenant avec des formules du jour et des suggestions de saison gourmandes.

Au Marronnier, on vient bien sûr pour se régaler, mais aussi pour partager toute l'âme et l'histoire des lieux.



Nos Salades et Petits Plats

	Grande	Petite
La Salade Mixte <i>Cervelas, Emmental, Œuf</i>	15,80 €	9,80 €
La Salade de saison	15,00 €	---
La Salade de la Basse-cour <i>Salade, Poulet grillé, Champignons, Tomates, Œuf</i>	16,90 €	---
La Salade du Chef <i>Salade, Poulet Pané, Mais, Tomate, Œuf</i>	16,90 €	---
La Salade de Chèvre <i>Salade, Chèvre Frais*, Jambon Fumé, Raisins, Tomates</i>	16,90 €	---
L'Assiette Gourmande Terre-Mer <i>Saumon Fumé Maison, Magret de Canard Fumé Maison, Truite Fumée Maison, Foie gras de canard Maison</i>	21,00 €	---
✓ L'Assiette de Crudités	12,30 €	7,80 €
L'Assiette de Saumon Fumé Maison, Crème de Raifort	17,00 €	---
Les Escargots à l'Alsacienne	Par 6 11,50 €	Par 12 17,50 €

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

Le Marronnier et la Flammekueche : Une Histoire d'Amour

Notre belle région du Kochersberg, berceau de la célèbre Flamme, entretient une véritable histoire d'amour avec les flammekueches. Ici, à Stutzheim, au Marronnier, cette tradition est plus vivante que jamais.

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

Chez nous, elles sont préparées avec des produits simples, frais, et pleins de saveurs.

Ici, la Flamme signe notre cuisine.

Nos Tartes Flambées

	Grande	Petite
La Traditionnelle <i>Oignons - Lardons</i>	10,50 €	6,30 €
La Gratinée <i>Oignons - Lardons - Emmental</i>	12,00 €	7,00 €
La Champignon Traditionnelle <i>Oignons - Lardons - Champignons</i>	11,90 €	6,80 €
La Champignon Gratinée <i>Oignons - Lardons - Emmental - Champignons</i>	12,50 €	7,40 €
La Munster <i>Oignons - Lardons - Munster</i>	12,50 €	7,40 €
La Chèvre Miel <i>Oignons - Lardons - Thym - Chèvre - Miel</i>	12,50 €	7,40 €
L'Ail-Ciboulette <i>Oignons - Lardons - Ail - Ciboulette</i>	13,50 €	---
La Sucrée <i>Tarte flambée aux pommes /cannelle et flambée au calvado</i>	13,50 €	---

Nos Fromages Chauds

	Grand	Petit
✓ Le Chèvre Frit	18,00 €	12,50 €
✓ Le Camembert Frit	17,00 €	12,00 €
✓ Le Munster Frit	18,00 €	---
✓ Le Trio de Fromages Frits <i>Camembert, Munster, Chèvre</i>	21,00 €	---

Nos fromages frits sont servis avec des Pommes Sautées et de la Salade Verte

Nos Spécialités Alsaciennes

✓ Les Galettes de Pommes de Terre Maison, Salade Verte (Non disponible le Midi)	
✓ Natures	15,00 €
Saumon Fumé Maison et sauce raifort.	24,00 €
Jambon Forêt Noire.	22,00 €
Jambon Blanc.	21,00 €
Fromage blanc	20,00 €

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

✓ Nature	15,00 €
Jambon Forêt Noire.	22,00 €
Jambon Blanc.	21,00 €

La Salade de Pot au Feu Maison,
Pommes Sautées, Crudités 19,00 €

Le Rossbiff de Cheval Maison,
Salade de Pommes de Terre,
Späetzles ou Frites. 20,00 €

Le Jarret Braisé à la Bière Brune,
Choucroute et Pommes Vapeur 20,00 €

Le Jarret Braisé Sauce Crème Munster,
Pommes Sautées. 21,00 €

Les Fleischkiechele Maison
Nature 17,00 €
À la crème Champignons 19,00 €

Les Leverknepfle Maison aux Echalotes Confites
et leur jus, Pommes Sautées 17,00 €

La Choucroute Maison 23,00 €
*Knack, Saucisse Fumée, Lard Salé, Lard Fumé,
Leverknepfle, Collet Salé, Pommes Vapeur*

La Tête de Veau Vinaigrette Maison,
Pommes Vapeur. 21,00 €

La Cuisse de Canard confite
Sauce au Pinot Noir et Airelles, Späetzles 19,00 €
Temps de cuisson : 15 minutes

♥ Le Baeckeffe Maison
*Porc, Bœuf, Agneau,
Salade Verte 23,00 €*
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

♥ 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 18,00 €

Les Rognons de Veau à la Crème et Champignons
ou à la Moutarde à l'Ancienne 20,00 €

L'Onglet de Bœuf aux Échalotes Grillées 21,00 €

L'Onglet de Veau aux Girolles 22,00 €

Le Faux-Filet Maître d'Hôtel, Salade Verte 23,00 €

Le Faux-Filet au Poivre Vert 22,00 €

Le Faux-Filet aux Girolles 24,00 €

Le Cordon Bleu* de Poulet
À la Crème Champignons 20,00 €

À la Crème Munster 21,00 €

♥ Le Cordon Bleu* de Poulet Alsacien
Jambon Forêt Noire, Munster

À la Crème et Champignons 22,50 €

ou à la Crème Munster 23,00 €

*Nos délicieux cordons Maison nécessitent 20 minutes de
préparation et de cuisson pour vous garantir une saveur parfaite !
Merci de votre patience.

Le Magret de Canard aux Fruits de Saison 23,00 €

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