

Le Marronnier

Notre Carte

restaurantlemaronnier.fr

18 route de Saverne - 67370 Stutzheim-Offenheim

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 bâtie 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

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 apportait son petit tour de main.

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

Ici, la Flamme signe notre cuisine.



Nos Salades et Petits Plats

Grande *Petite*

La Salade Mixte 16.00 € 11.00 €
Cervelas, Emmental, Œuf

La Terrine de Pot au Feu, Foie Gras 18.00 € ---
Servie avec des crudités

La Salade de la Basse-Cour 16.90 € ---
Salade, Poulet grillé, Champignons, Tomates, Œuf

La Salade du Chef 17.90 € ---
Salade, Poulet Pané, Persillade, Maïs, Tomates, Œuf

La Salade de Chèvre 18.00 € ---
Salade, Chèvre Frais, Jambon Fumé, Raisins, Tomates

L'Assiette Gourmande Terre-Mer 21.00 € ---
Saumon Fumé Maison, Magret de Canard Fumé Maison,
Foie Gras de Canard Maison

L'Assiette de Crudités 13.00 € 9.50 €

L'Assiette de Saumon Fumé Maison
Crème de Raifort 17.00 € ---

Les Escargots à l'Alsacienne 11.50 € 17.50 €
Par 6 Par 12
Saumon ou magret...
Nous réalisons nos fumaisons Maison !

Nos Tartes Flambées

Notre pâte est préparée par nos soins tous les jours

Grande *Petite*

La Traditionnelle 10.80 € 6.60 €
Oignons - Lardons

La Gratinée 12.00 € 7.00 €
Oignons - Lardons - Emmental

La Champignon Nature 11.90 € 6.90 €
Oignons - Lardons - Champignons

La Champignon Gratinée 12.90 € 7.90 €
Oignons - Lardons - Champignons - Emmental

La Munster 13.80 € 8.20 €
Oignons - Lardons - Munster

L'Ail-Ciboulette 12.00 € 7.00 €
Oignons - Lardons - Ail - Ciboulette

La Chèvre Miel 13.80 € 8.20 €
Oignons - Lardons - Chèvre - Miel - Thym

La Sucrée 13.50 € ---
Tarte flambée aux Pommes / Cannelle et flambée au Calvados

Nos Fromages Chauds

Grand Petit

✓ Le Chèvre Frit	18.00 €.....	12.50 €
✓ Le Camembert Frit	17.00 €.....	12.00 €
✓ Le Munster Frit	19.00 €.....	---
✓ Le Trio de Fromages Frits	22.00 €.....	---

Camembert, Munster, Chèvre

Nos fromages 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

Le Rossbif de Cheval Maison

Accompagnement au choix..... 21.00 €

Le Jarret Braisé à la Bière Brune, Accompagnement au choix.

Le Jarret Braisé sauce Crème Munster, Accompagnement au choix.

Accompagnement au choix..... 22.00 €

Les Fleischkiechele Maison

Natures

A la crème Champignons

Les Leverknepfle Maison aux Echalotes Confites, Pommes Sautées

La Choucroute Maison

Knack, Saucisse Fumée, Lard Salé, Lard Fumé,

Leverknepfle, Collet Salé, Pommes vapeur

La Tête de Veau Vinaigrette Maison, Pommes Vapeur

La Cuisse de Canard confite

Sauce Pinot Noir et Airelles, Späetzles

Temps de cuisson : 15 minutes

✓ Le Baeckeoffe Maison Porc, Boeuf, Agneau Salade Verte

Sur commande 48h avant, minimum 2 personnes

Menu Enfants

Pour les moins de 12 ans

Les Nuggets de Poulet

ou

Le Petit Emincé de Poulet à la Crème

ou

La Paire de Knacks

13.50 €

2 boules de glace

ou

La Mousse au Chocolat

Accompagnement au choix :

Frites, Späetzles,

Pommes Sautées, Légumes

Nos Poissons

♥ **La Choucroute de Poissons**..... 25.00 €

Sandre, Pavé de Saumon, Saumon Fumé Maison

Le Filet de Sandre sauce Matelote, Nouilles .. 25.00 €

Nos Viandes

L'Emincé de Poulet à la Crème et Champignons..... 18.00 €

Les Rognons de Veau

A la crème et Champignons

A la Moutarde à l'Ancienne

L'Onglet de Bœuf aux Echalotes Grillées

22.00 €

L'Onglet de Veau aux Girolles

23.00 €

L'Entrecôte Nature

22.00 €

L'Entrecôte Maître d'Hôtel

24.00 €

L'Entrecôte au Poivre Vert

25.00 €

L'Entrecôte aux Girolles

26.00 €

L'Entrecôte sauce Roquefort

26.00 €

Le Magret de Canard aux Fruits de Saison

25.00 €

Le Cordon Bleu* de Poulet

Jambon Blanc et Emmental

A la crème et Champignons

21.00 €

A la crème Munster

22.00 €

♥ **Le Cordon Bleu* Alsacien de Poulet**

Jambon Forêt Noire et Munster

A la crème et Champignons

23.00 €

A la crème Munster

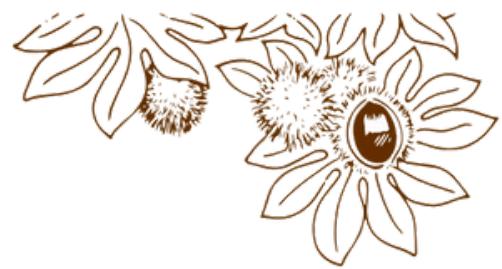
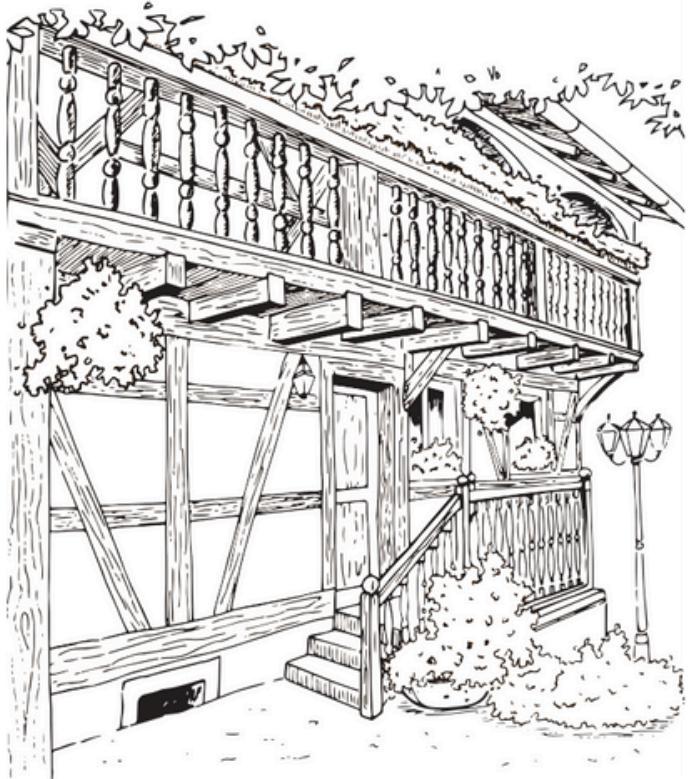
24.00 €

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

Merci de votre patience.

Nos plats sont garnis au choix :

Späetzle Maison, Frites, Pommes Sautées, Salade de Pommes de Terre, Choux, Légumes, Pommes Vapeur ou Salade Verte



Le Marronnier

--- L'Alsace pour tradition ---

Le Marronnier : Une Histoire de Tradition et de Saveurs

Avec ses colombages et ses murs en torchis enduits de chaux, typiques des maisons alsaciennes, notre bâtie a tant d'histoires à raconter! En 1786, on la connaît sous le nom de "l'auberge de Stutzheim", et déjà à l'époque, il y était question de bonne cuisine, de traditions et de récits passionnnants, 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.

A ses débuts, Le Marronnier n'était qu'une

**OUVERT
TOUS LES JOURS
MIDI ET SOIR**

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

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.

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