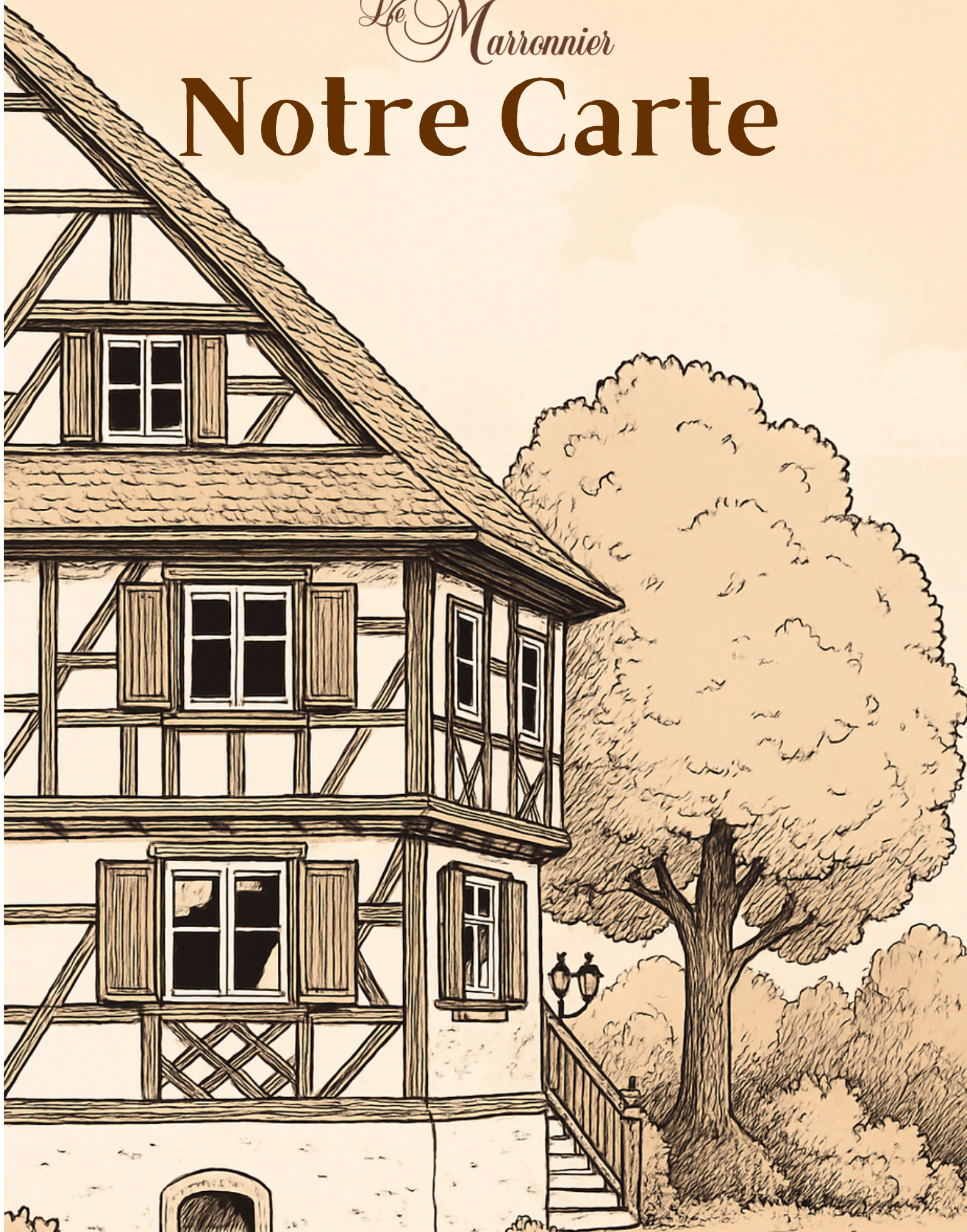


Le Marronnier



Notre Carte



restaurantlemarronnier.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 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

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 € <i>Cervelas, Emmental, Œuf</i>		
La Terrine de Pot au Feu, Foie Gras 18.00 €..... --- <i>Servie avec des crudités</i>		
La Salade de la Basse-Cour 16.90 €..... --- <i>Salade, Poulet grillé, Champignons, Tomates, Œuf</i>		
La Salade du Chef 17.90 €..... --- <i>Salade, Poulet Pané, Persillade, Maïs, Tomates, Œuf</i>		
La Salade de Chèvre 18.00 €..... --- <i>Salade, Chèvre Frais, Jambon Fumé, Raisins, Tomates</i>		
L'Assiette Gourmande Terre-Mer 21.00 €..... --- <i>Saumon Fumé Maison, Magret de Canard Fumé Maison, Foie Gras de Canard Maison</i>		
 L'Assiette de Crudités 13.00 €..... 9.50 €		
L'Assiette de Saumon Fumé Maison Crème de Raifort 17.00 €..... ---		
	Par 6	Par 12
Les Escargots à l'Alsacienne 11.50 €..... 17.50 €		

*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 € <i>Oignons - Lardons</i>		
La Gratinée 12.00 €..... 7.00 € <i>Oignons - Lardons - Emmental</i>		
La Champignon Nature 11.90 €..... 6.90 € <i>Oignons - Lardons - Champignons</i>		
La Champignon Gratinée 12.90 €..... 7.90 € <i>Oignons - Lardons - Champignons - Emmental</i>		
La Munster 13.80 €..... 8.20 € <i>Oignons - Lardons - Munster</i>		
L'Ail-Ciboulette 12.00 €..... 7.00 € <i>Oignons - Lardons - Ail - Ciboulette</i>		
La Chèvre Miel 13.80 €..... 8.20 € <i>Oignons - Lardons - Chèvre - Miel - Thym</i>		
La Sucrée 13.50 €..... --- <i>Tarte flambée aux Pommes / Cannelle et flambée au Calvados</i>		

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 20.00 €

Le Rossbif de Cheval Maison
Accompagnement au choix 21.00 €

Le Jarret Braisé à la Bière Brune,
Accompagnement au choix 21.00 €

Le Jarret Braisé sauce Crème Munster,
Accompagnement au choix 22.00 €

Les Fleischkiechele Maison
Natures 17.00 €
A la crème Champignons 19.00 €

Les Leverknepfle Maison aux Echalotes Confites, Pommes Sautées 18.00 €

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 Pinot Noir et Airelles, Spätzles 19.00 €

Temps de cuisson : 15 minutes

♥ **Le Baeckeoffe Maison Porc, Boeuf, Agneau Salade Verte** 24.00 €

Sur commande 48h avant, minimum 2 personnes

Menu Enfants

Pour les moins de 12 ans

13.50 €

Les Nuggets de Poulet
ou
Le Petit Emincé de Poulet à la Crème
ou
La Paire de Knacks

2 boules de glace
ou
La Mousse au Chocolat

Accompagnement au choix :

Frites, Spätzles, 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 21.00 €
A la Moutarde à l'Ancienne 21.00 €

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 €

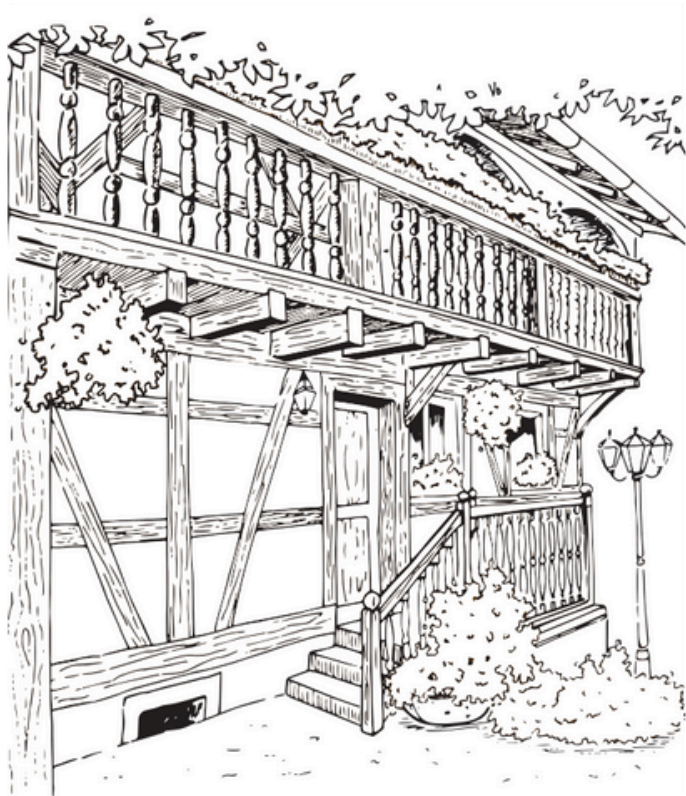
A la crème Munster 24.00 €

***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 :

Spätzle 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 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 était 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.

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.**

restaurantlemarronnier.fr

18 route de Saverne - 67370 Stutzheim-Offenheim

Tél : 03 88 69 84 30

Retrouvez nos actualités sur  et 